LICATA

ARTIKELFICHE

Naam	Castello Di Fonterutoli
Jaartal	2023
Bewaarpotentieel	Tot eind 2038
Producent	Castello di Fonterutoli
Wijnstijl	vol, krachtig, droog, lekker fruitig, redelijk kruidig, evenwichtige houttoets, vrij mineraal, mondvullende tannines, mooi geïntegreerde zuren
Appellatie	DOCG Chianti Classico
Druivensoorten	100% sangiovese
Alcoholpercentage	14,00% vol
Omschrijving	Doorheen de eeuwen heeft de familie Mazzei een belangrijke rol gespeeld in de Toscaanse politiek en cultuur, maar ook in de wijnbouw. Het oude wapenschild en het rijkelijk gevulde familiearchief gaan terug tot de 11de eeuw. Ser Lapo Mazzei was, net zoals zijn broer Leonardo, druiventeler in Carmignano en toen zijn kleindochter Madonna Smeralda in 1453 huwde met Piero di Agnolo da Fonterutoli, ontstond het wijndomein dat we vandaag kennen als Castello di Fonterutoli. Al 23 generaties is het wijngoed familiebezit, vandaag gerund door Lapo Mazzei en zijn zonen Filippo en Francesco. Onder de wijngaarden werd recent een nieuwe, hypermoderne wijnkelder gebouwd waar een ondergrondse waterloop de natuurlijke luchtvochtigheid regelt. Sangiovese en merlot vinden elkaar in de moderne IGP's 'Siepi' en 'Badiola'. Maar de aandacht gaat uiteraard vooral naar dé autochtone druif sangiovese, met voorop de Chianti Classico 'Fonterutoli' en riserva 'Castello Fonterutoli'. Deze laatste is het vlaggenschip en kreeg in 2014 (vanaf de jaargang 2010) de nieuwe en hoogste onderscheiding "Gran Selezione". Daar waar de sangiovese in deze topwijn voordien nog wat cabernet sauvignon en merlot bijkreeg, is de blend vanaf jaargang 2010 hoofdzakelijk sangiovese, wat hem nog fijner en puurder maakt. Vanaf jaargang 2017 gaat de familie nog een stapje verder en wordt de Gran Selezione in 3 aparte cru's op de markt gebracht, 100% sangiovese van de beste druiven van de toppercelen uit 3 verschillende gemeentes. Deze Chianti Classico is een riserva Gran Selezione en heeft een diepe robijnrode kleur met paarse rand. Deze Chianti is doorspekt met zoete rode kersen, tabak, kruiden, wierook, munt, gedroogde kruiden en sinaasappelschil. Zeer gestructureerd met sappige tannines. Elegante wijn met een lange aromatische afdronk.
Serveren bij	rood vlees, gegrild of geroosterd, zonder saus, rood vlees met saus, lams- en schapenvlees, pelswild, krachtige of belegen kaas
Oorsprong	Castellina in Chianti, localitá Fonterutoli - verschillende wijngaarden: Siepi (260m), Fonterutoli (450m) en Belvedere (300m).
Opbrengst	5.800 - 7.500 planten/ha.
Oogst	Manueel, eind september - begin oktober.
Vinificatie	Klassieke vinificatie met maceratie periode van +/- 16 dagen in inox tanks.
Opvoeding	18 maanden in Franse barriques (50% nieuw) en 4 maanden affinage in cementen tanks.
Analytisch	Totale aciditeit: 6,11 g/l
Productie	63.000 flessen

nv LICATA sa · Duifhuisweg 12, 3590 Diepenbeek · +32 (0)11 22 20 37 · info@licata.be · **www.licata.be**

Openingsuren van onze winkel

Maa - vrij: 09u00 - 12u30 & 13u30 - 17u00 **Vr** 9u00 - 17u00 **Za** 9u00 - 12u30 (uitgezonderd juli en augustus)