

Naam	Chianti Classico Fonterutoli
Jaartal	2021
Bewaarpotentieel	Tot eind 2031
Producent	Castello di Fonterutoli
Wijnstijl	medium-vol, medium-intens, droog, heerlijk fruitig, een tikkeltje kruidig, subtiele houttoets, fijne mineraliteit, soepele tannines, mooi geïntegreerde zuren
Appellatie	DOCG Chianti Classico
Druivensoorten	5% colorino, 5% malvasia nera, 90% sangiovese

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 topperdelen uit 3 verschillende gemeentes.

De Chianti Classico Fonterutoli heeft een diepe robijnrode kleur met paarse rand. Het bouquet geurt intens naar rijp fruit, bloemen en heeft een minerale hint. De structuur is soepel met sappige tannines. Elegante wijn met een fruitige afdrank.

Serveren bij

deegwaren of risotto op basis van tomaten- of vleessaus, wit vlees met saus, rood vlees, gegrild of geroosterd, zonder saus, rood vlees met saus, lams- en schapenvlees

Oorsprong

Castellina in Chianti, località Fonterutoli - 450m west en zuidoostelijk ligging + Belvedere wijngaarden op 300m hoogte - zuid-oostelijke ligging.

Opbrengst

4.500 tot 7.500 planten per hectare.

Oogst

Handgeplukt vanaf 16 september.

Vinificatie

Klassieke vinificatie met maceratie periode van +/- 18 dagen.

Flesafsluiting

synthetische kurk

Opvoeding

12 maanden in Franse barriques.

Analytisch

Totale aciditeit: 5,7 g/l

Productie

320.000 flessen

Recensentscores

jamesuckling.com: 93
Monica Lerner, robertparker.com: 92
Antonio Galloni, Vinous: 91

