LICATA

ARTIKELFICHE



Naam	Chianti Classico Fonterutoli
Jaartal	2024
Bewaarpotentieel	Tot eind 2039
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
Alcoholpercentage	13,50% 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. De Chianti Classico Fonterutoli heeft een diepe robijnrode kleur met paarse rand. Het boeket geurt intens naar rijp fruit, bloemen en heeft een minerale hint. De structuur is soepel met sappige tannines. Elegante wijn met een fruitige afdronk.
Serveren bij	deegwaren of risotto op basis van tomaten- of vleessaus, wit vlees met saus, barbecue, rood vlees, gegrild of geroosterd, zonder saus, rood vlees met saus, krachtige of belegen kaas
Oorsprong	7 verschillende wijngaardlocaties, hoogte: 220 - 570 m boven zeeniveau.
Opbrengst	4.500 tot 7.500 planten per hectare.
Oogst	Handgeplukt vanaf 20 september.
Vinificatie	Klassieke vinificatie met maceratie periode van +/- 18 dagen.
Flesafsluiting	synthetische kurk
Opvoeding	12 maanden in Franse barriques.
Productie	290.000 flessen