LICATA

FICHE DE VIN



Nom	Castello di Fonterutoli
Millésime	2008
Potentiel de garde	Jusque fin 2022
Producteur	Castello di Fonterutoli
Style de vin	moyennement rond, moyennement intense , sec, beau fruité, légèrement épicé, notes boisées en équilibre, plutôt minéral, tanins souples, acidité bien intégrée
Appellation	DOCG Chianti
Cépages	4% colorino, 4% malvasia nera, 92% sangiovese
Alcohol percentage	14,00% vol
Description	De siècle en siècle, la famille Mazzei a joué un rôle très important dans la vie politique et culturelle de la Toscane, mais aussi dans sa viticulture. Les armoiries de la famille en témoignent mais aussi les archives qui remontent au XIe siècle. Ser Lapo Mazzei et son frère Lionardo cultivaient la vigne à Carmignano. En 1453, la petite-fille du premier, Madonna Smeralda épouse Piero di Agnolo da Fonterutoli, et leur union donne naissance au domaine que l'on connaît aujourd'hui encore sous le nom de Castello di Fonterutoli. Depuis 23 générations, le domaine est entre les mains de la même famille. Aujourd'hui, il est géré par Lapo Mazzei et ses fils Filippo et Francesco. Sous les vignobles, une nouvelle cave hypermoderne a été construite autour d'un cours d'eau souterrain qui se charge de la régulation naturelle de l'humidité de l'air. Dans les IGP 'Siepi' et 'Badiola', le sangiovese a rendez-vous avec le merlot. Mais toute l'attention est cristallisée sur le puissant sangiovese qui se révèle dans deux Chianti Classico, le 'Fonterutoli', mélangé à 10 % de malvasia, colorino et merlot et élevé pendant un an en fût, et la référence absolue du domaine, le 'Castello di Fonterutoli' qui a obtenu en 2014 (à partir du millésime 2010) la distinction de Gran Selezione. Il n'y a pas tellement longtemps, le sangiovese de ce vin était enrichi d'un peu de cabernet sauvignon et merlot, depuis le millésime 2010, il ne contient que du sangiovese et du malvasia, ce qui le rend encore plus fin et plus pur. Le Chianti Classico a une profonde couleur rouge rubis à la couronne violacée. bouquet intense vers des fruits mûrs, des fleurs, avec une pointe minérale. La structure est souple, les tannins juteux. Vin élégant à la finale fruitée.
Servir sur	viande rouge sans sauce et grillade, viande rouge avec de la sauce, agneau, gibier, fromages puissants ou vieillis
Origine	Castellina in Chianti, località Fonterutoli, différents vignobles : Siepi (260m), Fonterutoli (450m) et Belvedere (300m)
Rendement	4.500 - 6.000 pieds par ha
Vendange	Manuelle, fin septembre - début octobre
Vinification	Vinification classique. Macération de +/- 18 jours et maturation en barriques françaises pendant +/- 16 mois. Après l'assemblage, le vin repose encore minimum 6 mois en bouteille.
Fermeture de bouteille	bouchon synthétique
Elevage	18 mois pour le Cabernet sauvignon, 16 mois pour le Sangiovese, tous les deux en barriques françaises
Analytique	Alc: 13,75% vol
Production	70.000 bouteilles 0,75
Recensentscores	Robert Parker: 91 Antonio Galloni: 90



+32 (0)11 22 20 37 · info@licata.be · www.licata.be · info@licata.be · **www.licata.be**

Heures d'ouverture de notre magasin

Lun - ven: 09h00 - 12h30 & 13h30 - 17h00 **Vr** 9u00 - 17u00 **Za** 9u00 - 12u30