LICATA

FICHE DE VIN

Nom	Fonterutoli
Millésime	2017
Potentiel de garde	Jusque fin 2023
Producteur	Castello di Fonterutoli
Style de vin	moyennement rond, moyennement intense , sec, délicieusement fruité, légèrement épicé, notes boisées subtiles, belle minéralité, tanins souples, acidité bien intégrée
Appellation	DOCG Chianti Classico
Cépages	colorino, malvasia nera, 5% merlot, 90% sangiovese
Alcohol percentage	99,99% 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	pâtes ou risotto en sauces à base de tomates ou de viandes, viande blanche avec de la sauce, viande rouge sans sauce et grillade, viande rouge avec de la sauce, agneau
Origine	Castellina in Chianti, località Fonterutoli, vignobles à 450m d'altitude, exposition ouest et sud-est + vignobles Belvedere à 300m d'altitude, orientation sud-est.
Rendement	4.500 à 7.600 pieds par ha
Vendange	2ème semaine de septembre pour le Merlot, 3ème semaine de septembre pour le Sangiovese et la Malvasia nera
Vinification	Vinification classique avec une macération de +/- 18 jours. Maturation de 12 mois en barriques françaises.
Elevage	12 mois en barriques françaises (50% neuves)
Analytique	Alc. 13,80% vol total acidity 5,9g/l
Production	200.000 bouteilles 0,75