LICATA
WIJNFICHE

Naam	Castello di Fonterutoli Gran Selezione
Jaartal	2015
Bewaarpotentieel	Tot eind 2033
Producent	Castello di Fonterutoli
Wijnstijl	vol, krachtig, droog, lekker fruitig, redelijk kruidig, mooi evenwichtige houttoets, vrij mineraal, mondvullende tannines, mooi geïntegreerde zuren
Appellatie	DOCG Chianti Classico
Druivensoorten	4% colorino, 4% malvasia nera, 92% sangiovese
Alcohol percentage	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 Lionardo, 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 een nieuwe, hypermoderne wijnkelder gebouwd waar een ondergrondse waterloop de natuurlijke luchtvochtigheid regelt. Sangiovese en merlot vinden elkaar in de IGP's 'Siepi' en 'Badiola'. Maar de aandacht is vooral gericht op de krachtige sangiovese in de twee Chianti Classicos 'Fonterutoli', die met 10% malvasia, colorino en merlot voor een jaartje op vat gaan, en het vlaggenschip 'Castello di Fonterutoli' die in 2014 (vanaf de jaargang 2010) de hoogste onderscheiding Gran Selezione kreeg. Daar waar de sangiovese in deze topwijn voordien nog wat cabernet sauvignon en merlot bijkreeg, is de blend vanaf jaargang 2010 enkel sangiovese met malvasia, wat hem nog fijner en puurder maakt. De Chianti Classico heeft een diepe robijnrode kleur met paarse rand. Het boeket geurt intens naar rijp fuit, bloemen en heeft een minerale hint. De structuur is soepel met sappige tannines. Elegante wijn met een fruitige 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	(4,500 - 6,000 planten per ha)
Oogst	manueel eind september, begin oktober
Vinificatie	klassieke vinificatie met maceratie periode van +- 18 dagen en een geschieden houtrijping gedurende 20 maanden in Franse barriques, na de assemblage rijpt de wijnen nog minstens 6 maanden op fles.
Flesafsluiting	synthetische kurk
Opvoeding	20 maanden voor cabernet sauvignon, 16 maanden voor sangiovese, beide in Franse barriques
Analytisch	Alc: 13,75% vol
Productie	70.000 flessen 0,75
Recensentscores	James Suckling: 96 Robert Parker: 94