



## CASTELLO DI FONTERUTOLI

Castello di Fonterutoli



### Weingut

Die Geschichte der Familie Mazzei, der das Vorzeigeweingut Castello di Fonterutoli in Castellina gehört, ist eng an die des Weinbaus und der Weinerzeugung in der Toskana gebunden. Bereits zu Beginn des 11. Jahrhunderts finden sich erste Erwähnungen in historischen Dokumenten. Heute wird das Gut von den Brüdern Filippo und Francesco Mazzei geführt, die sich bereits 1992 den begabten Önologen Carlo Ferrini als Berater ins Boot holten. Seither hat Castello di Fonterutoli ein Abonnement auf die Höchstbewertung in internationalen Weinführern, allen voran die regelmäßigen "Drei Gläser" im Gambero Rosso. "Nur die besten Trauben in die Flasche zu bekommen", dieses Credo zieht sich wie ein roter Faden durch alle Anstrengungen des Hauses. Aus diesem Ansatz entstand das "Chateau-Konzept" mit einem Toppwein und einem Zweitwein. Trauben von meist jüngeren Rebstöcken wandern in den Poggio alla Badiola und machen ihn dadurch zu einem der besten Einstiegsweine der Toskana. Wer bei seinem einfachen Wein bereits eine solche Qualität zeigt, kann bei seinen Spitzenweinen einfach nur herausragende Qualitäten erzeugen.



Italien

Toskana

### Fonterutoli Chianti Classico DOCG 2019

#### Expertise

Jahrgang:	2019
Alkoholgehalt:	13.50 % Vol.
Restzucker:	2.30 g/l
Säure:	5.70 g/l
Geschmack:	trocken
Anbaugebiet:	Toskana
Rebsorten:	Sangiovese 90%, Colorino, Malvasia nera, Merlot

#### Ausbau

12 Monate in 225 und 500-lt-Fässern aus französischer Eiche (40% neu)

#### Sensorik

Vollfruchtig, dunkle Beeren mit exotischen Noten, etwas Leder und Lakritz, mit viel power und trotzdem geschmeidig

#### Passt gut zu

Bistecca Fiorentina, Pasta mit Wildschweinragù

#### Lagerfähig

8 Jahre

#### Tipp

Kein Vertreter der fruchtig leichten Linie, sondern mit viel Kraft und Extrakt ausgestatteter Chianti Classico, ist der "Fonterutoli" eher ein Wein, der das Bild des Chiantis modern interpretiert. Auch die Kombination Colorino mit Merlot, wenn auch nur zu geringen Teilen, und Sangiovese zeigt die mehr internationale Ausrichtung.