



CASTELLO DI FONTERUTOLI

Castello di Fonterutoli



Italien

Toscana



Fonterutoli Chianti Classico DOCG 2021 Castello 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.

Expertise

Jahrgang:	2021
gesetzl. Herkunft:	
Alkoholgehalt:	13.50 % Vol.
Restzucker:	2.50 g/l
Säure:	5.70 g/l
Geschmack:	trocken
Anbaugebiet:	Toscana
Rebsorten:	Sangiovese, Malvasia Nera, Colorino

Vinifizierung

Lese von Hand in kleine Körbe, Vorselektion im Weinberg. Maischegärung imahltank, Ausbau dann in kleinen und großen Holzfässern.

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

15 Jahre

Tipp

Kein Vertreter der fruchtig leichten Linie, sondern mit viel Kraft und Extrakten 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.