



## CASTELLO DI FONTERUTOLI

Castello di Fonterutoli



Italien

Toscana



### Concerto di Fonterutoli Toscana IGT 2021 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.

#### Expertise

<b>Jahrgang:</b>	2021
<b>gesetzl. Herkunft:</b>	
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.00 % Vol.
<b>Restzucker:</b>	1.70 g/l
<b>Säure:</b>	6.00 g/l
<b>Geschmack:</b>	trocken
<b>Anbaugebiet:</b>	Toscana
<b>Rebsorten:</b>	80% Sangiovese, 20% Cab. Sauvignon

#### Vinifizierung

Lese von Hand; 18 Monate in kleinen 225-lt-Fässern aus französischer Eiche (70% neu) Mazerationszeit anschließend 3 Monate im Bentontank

#### Sensorik

Gehaltvoll und traubig, mit Noten von Waldfrüchten und schwarzen Beeren, kraftvoll und elegant im Abgang.

#### Passt gut zu

Würzige Speisen, Wildbraten und gereifter Käse

#### Lagerfähig

20 Jahre

#### Tipp

Der „Concerto“ kam 1981 auf den Markt, als man das große, noch nicht genutzte, Potenzial erkannt hatte, das noch in den Weinen steckte. Die Winzer experimentierten damals mit neuen Traubenmischungen, inklusive nicht autochthonen Rebsorten. So entstanden die sogenannten „Super Tuscans“; der „Concerto“ ist einer ihrer Vorreiter und bedeutendsten Vertreter.