

CASTELLO DI FONTERUTOLI Grappa di Chianti Classico



Inhalt: 50 cl
 Produzent: **Castello di Fonterutoli**
 Traubensorten: Sangiovese, Cabernet Sauvignon
 Alkoholgehalt: 45.00% Vol.

Im Duft mit ausgeprägt fruchtigem Charakter, mit Noten von dunklen Beeren und Kirschfrucht, dazu Mandel- und Heutöne.

Produzent

Fonterutoli liegt 5 km südlich von Castellina in Chianti (Siena) auf den Hügeln, die auf das Val d'Elsa inmitten des Chianti Classico blicken. Im Besitz der Familie Mazzei seit 1435, bewahrt es noch heute sein ursprüngliches Aussehen der ruhigen Ortschaft auf dem Land: wenige Häuser, die Kirche San Miniato und die Villa, die Ende des 16. Jahrhunderts anstelle der Festung gebaut wurde. Der Betrieb nimmt heute 650 Hektar Gesamtfläche ein, davon sind 117 spezialisierte Weinberge, die in fünf Gebiete gegliedert sind: Fonterutoli, Siepi, Badiola, Belvedere und Caggio, die zwischen 230 und 500 Meter über dem Meeresspiegel liegen und Süd - und Südwestlage haben. Die Struktur des Bodens geht aus der Zersetzung von Kalk- und Sandfelsen hervor und ist sehr reich an steinigem Skelettboden, daher wird der Fonterutoli Wein auch häufig „Wein der Steine“ genannt. Daher auch die Wahl eines Anbaus, der die Umwelt schützt, und einer Produktion unter 40 hl pro Hektar zur Garantie einer Qualität und Persönlichkeit, die immer sehr hoch und erkennbar ist. Die ausgezeichnete Lage der Weinberge, die hervorragenden Boden- und mikroklimatischen Bedingungen und die Rebendichte, die stufenweise auf über 7000 Pflanzen pro Hektar gebracht wurde, erlauben es, in den Weinen Komplexität, Eleganz und Kraft auszudrücken.