



FONTERUTOLI 2022 CHIANTI CLASICCO DOCG

El Chianti Classico Procede de la vinificación independiente de las distintas parcelas de la empresa, ubicadas en una singular variedad de suelos y climas, a una altitud de entre 220 y 570 metros sobre el nivel del mar, en el corazón de la región de Chianti Classico. Es el vino insignia y el más vendido de la Bodega, un referente en toda la categoría.

Apelación: Chianti Classico DOCG

Variedad: 90% Sangiovese - 5% Malvasia Nera - 5% Colorino

Año de Viñedos: 18 - 38 Años

Envejecimiento: 12 meses en barricas de roble francés (225 y 500 litros) - 30 - 45 días en tanques de concreto para afinamiento.

Embotellamiento: Mayo 2025

Disponible en el Mercado: Agosto 2025

Producción: 234.000 Btl

Primera Cosecha: 1900

Guarda: 15 años

Awards: 93 James Suckling

Notas de Cata: Color rojo rubí brillante y elegante. Aromas intensos de frutos del bosque: cerezas y moras, notas florales de violetas y lavanda, con un trasfondo de especias dulces. En boca es estructurado pero fresco, con taninos sedosos, acidez equilibrada y un final persistente con un sutil toque mineral.

