



CASTELLO DI
FONTERUTOLI

3 Cru, 3 UGA, 3 Gran Selezione


MAZZEI
1435



CASTELLO DI FONTERUTOLI

Proprietà della famiglia Mazzei fin dal 1435, Castello di Fonterutoli copre una superficie complessiva di 650 ettari, di cui 110 di vigneti articolati in 7 areali.

All'interno di questi areali trovano giacitura 114 parcelle che si collocano tra i 220 e i 570 metri sul livello del mare.

Tutte le principali operazioni colturali, inclusa la vendemmia, sono eseguite manualmente e in maniera differenziata per ogni singola parcella.

La conoscenza secolare della propria terra, unita a cinquant'anni di ricerca, ha consentito alla famiglia di selezionare 36 biotipi di Sangiovese, dei quali 18 selezioni massali di proprietà esclusiva di Castello di Fonterutoli, rendendola una realtà produttiva unica all'interno del Chianti Classico.

6 SECOLI DI
CONOSCENZA
DEL TERRITORIO

50 ANNI DI
RICERCA SUL
SANGIOVESE

110 ETTARI DI
VIGNETO

350 METRI DI
DISLIVELLO
ALTIMETRICO

7 TERROIRS

114 PARCELLE

36 BIOTIPI DI
SANGIOVESE
DI CUI
18 SELEZIONI MASSALI PROPRIETARIE



3 Cru, 3 UGA, 3 Gran Selezione



CASTELLO DI FONTERUTOLI

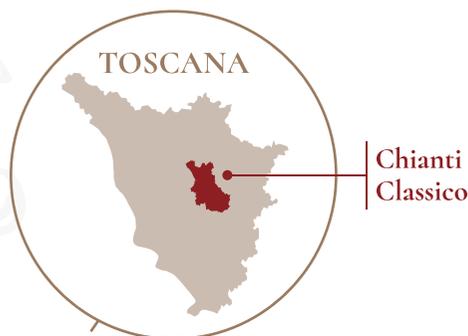
Da oltre seicento anni la famiglia Mazzei produce vini unici con spirito e passione che si rinnovano di generazione in generazione. Attraverso il potenziale espressivo delle tre tenute la famiglia declina in contesti diversi il proprio patrimonio di esperienza, sempre nel rispetto delle caratteristiche e delle specificità di questi territori di eccezione.

La filosofia che vige a Fonterutoli punta alla valorizzazione dei vitigni autoctoni quale espressione dell'identità di un territorio, nel rispetto della diversità e della natura, con un'agricoltura sostenibile e accorgimenti attenti al delicato equilibrio idrogeologico per preservare il suolo dall'erosione e massimizzare la riserva di acqua nei terreni.

La Marchesi Mazzei a Castello di Fonterutoli assorbe CO₂ per un totale di 3.694 tonnellate a fronte di 2.450 emesse, garantendo quindi un'impronta carbonica favorevole all'ambiente di 1.243 tonnellate di anidride carbonica.

Inoltre, a partire dal 2021 la Marchesi Mazzei ha ottenuto la certificazione Equalitas per Castello di Fonterutoli.





Dal 1° luglio 2023, con l'uscita della vendemmia 2020, sono operative le **Unità Geografiche Aggiuntive (UGA)**.*

“E’ il territorio che fa la differenza” afferma il presidente del Consorzio, **Giovanni Manetti**: *“Il vino rispecchia il territorio come un’immagine fotografica e per questo è così importante sia preservare il suo contesto ambientale e paesaggistico che poterlo raccontare al consumatore”*.

Gli obiettivi delle UGA:

- rafforzare la comunicazione del binomio vino-territorio,
- aumentare la qualità in termini di identità e territorialità,
- consentire al consumatore di conoscere la provenienza delle uve
- stimolare la domanda attraverso la differenziazione dell’offerta.

*Nel 2026 entreranno in vigore altre 3 UGA: Vagliagli, Lamole e Montefioralle.



Complessità nella biodiversità

Storicamente i vigneti di Castello di Fonterutoli si collocano sul territorio di tre Comuni confinanti: Castellina in Chianti, Castelnuovo Berardenga e Radda in Chianti.

BADIOLA

Radda in Chianti

Parcelle:

Badiola (570 m s.l.m.)

Trebbio (490 m s.l.m.)

FONTERUTOLI

Castellina in Chianti

Parcelle:

Valacchi (560 m s.l.m.)

Sant'Antonio (450 m s.l.m.)

Erticina (510 m s.l.m.)

Cantina (480 m s.l.m.)

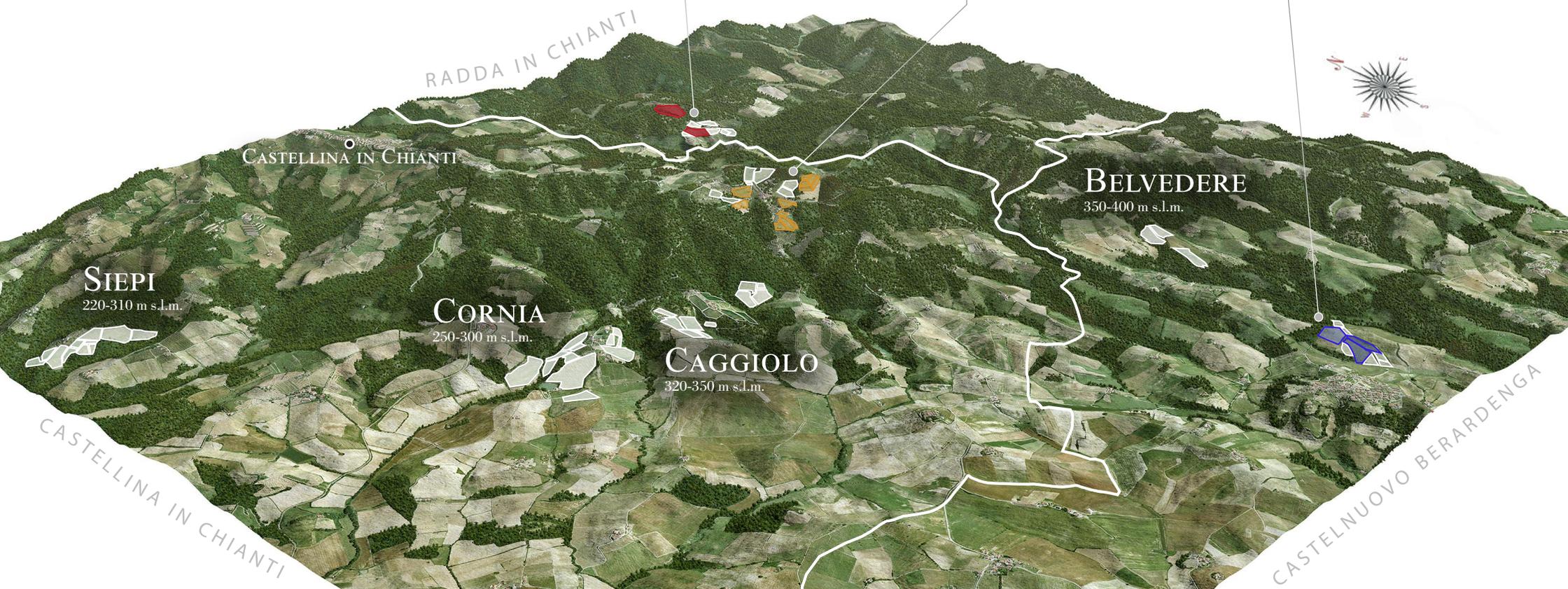
Villa (490 m s.l.m.)

VICOREGIO

Castelnuovo Berardenga

Parcelle:

Vicoregio (330 m s.l.m.)



3 Cru, 3 UGA, 3 Gran Selezione

Con la vendemmia 2017 la famiglia Mazzei ha deciso di anticipare i tempi, valorizzando le peculiarità dei propri terroir con il lancio di 3 Chianti Classico Gran Selezione.



CASTELLO FONTERUTOLI

VICOREGIO 36

BADIÒLA



UGA

Castellina

Castelnuovo Berardenga

Radda



Esposizione

S, S/O

S/E, S

S/E, S/O



Altitudine

470 m s.l.m.

330 m s.l.m.

570 m s.l.m.



Suolo

rocce di Alberese con elevati valori di Calcare ricchissimo in scheletro

Alberese con buona percentuale di Argilla e abbondanza di scheletro

prevalenza di Galestro e Arenaria



Castello Fonterutoli: microclima

È il risultato di un perfetto bilanciamento tra una zona collinare medio alta ed una posizione dei vigneti rivolti verso la Val d'Elsa che dona calore a tutta la zona collinare sovrastante. Inoltre si verificano forti escursioni termiche per le correnti fresche provenienti dai boschi sovrastanti le vigne durante la notte.

Vicoregio 36: microclima

Questo vigneto si trova su un plateau molto ben illuminato nel corso della giornata e caratterizzato da grandissime escursioni termiche giorno/notte. Nel periodo estivo di giorno le temperature sono leggermente più alte della media della zona, poi scendono con minime di circa 2,5 °C in meno rispetto a quelle delle altre zone dell'azienda, per il formarsi di un canale ventilato durante la notte.

Badiòla: microclima

La posizione è di alta collina, nella zona interna del Chianti Classico che beneficia di correnti fresche nel periodo estivo, le temperature diurne registrate a Badiola sono le più basse di tutta l'azienda con conseguenti posticipi delle fasi di germogliazione, maturazioni più tardive e vendemmie intorno alla metà di Ottobre.



Vendemmia 2020

L'annata 2020 è stata caratterizzata da un inverno freddo con discrete precipitazioni. Alla primavera fresca con piogge sufficienti e ben distribuite è seguita un'estate calda e lunga ma con escursioni termiche fra il giorno e la notte di buona entità che hanno consentito un completamento ideale del processo di maturazione delle uve, in ottimo stato anche dal punto di vista della difesa fitosanitaria.

L'andamento climatico con temperature regolari e precipitazioni ben distribuite ha regalato una vendemmia di grande soddisfazione per la qualità eccellente delle uve portate in cantina, uve che grazie alla buccia spessa e a un'ottima maturazione fenolica hanno reso i vini ricchi e ben strutturati ma anche equilibrati e freschi.

Castello Fonterutoli

Inizio vendemmia: 23 settembre

Fine vendemmia: 2 ottobre

Vicoregio 36

Inizio vendemmia: 1 ottobre

Fine vendemmia: 5 ottobre

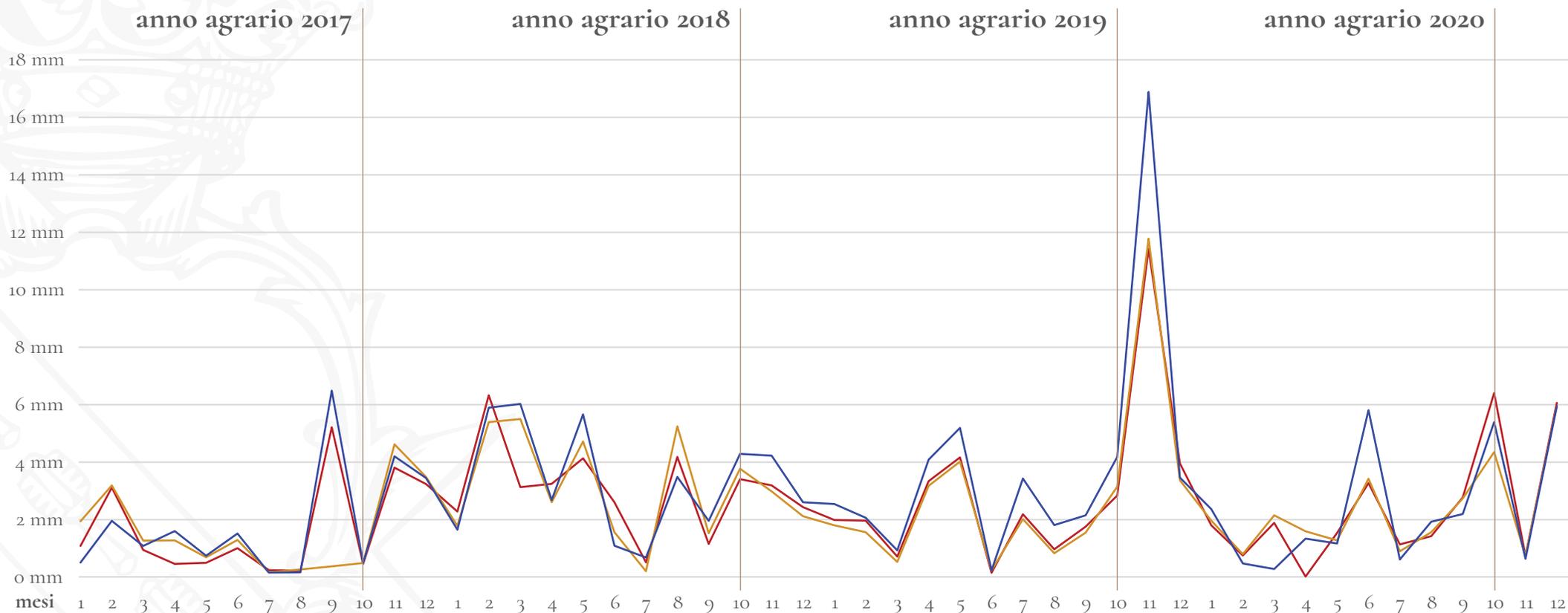
Badiòla

Inizio vendemmia: 6 ottobre

Fine vendemmia: 6 ottobre



Andamento medio mensile delle precipitazioni negli areali delle Gran Selezione dal 2017 al 2020



- areale "Vicoregio"
- areale "Fonterutoli"
- areale "Badiola"

Somma delle precipitazioni annuale:

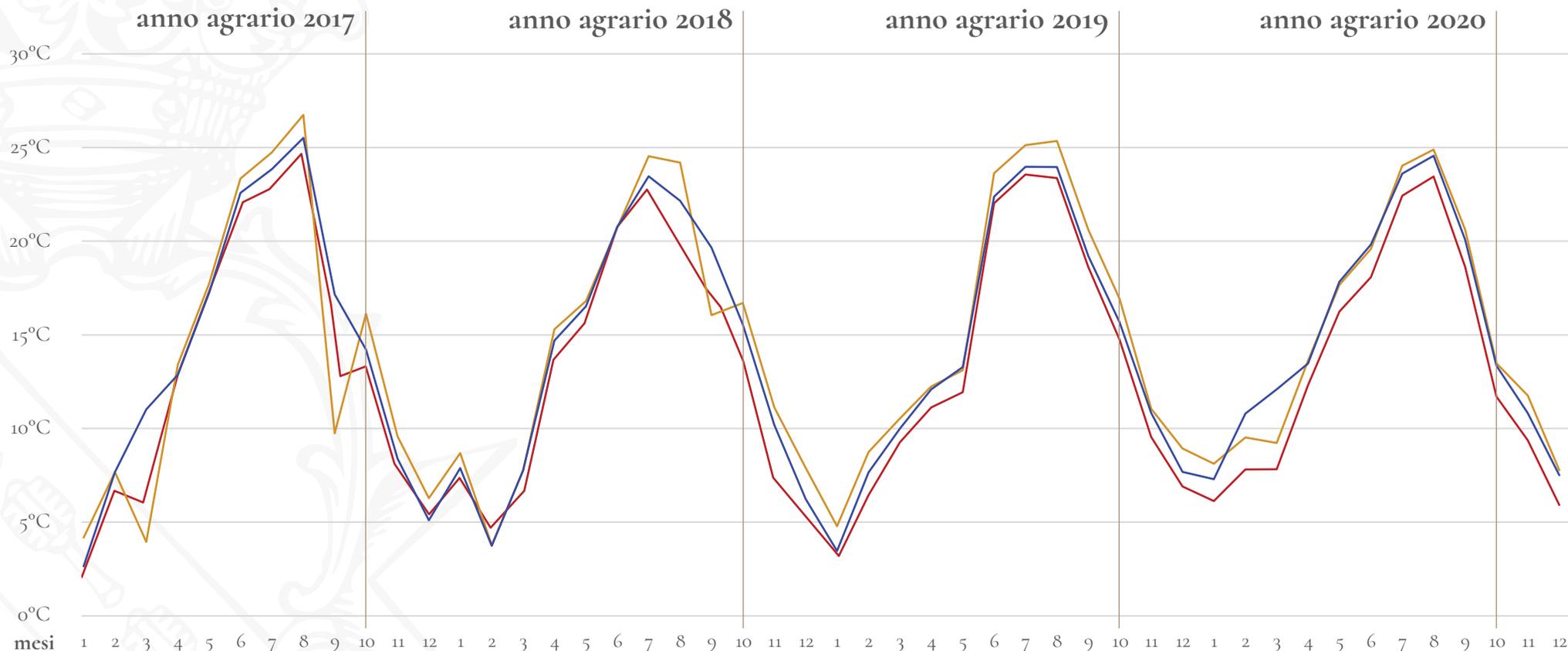
2017: 617 mm
 2018: 1.152 mm
 2019: 420 mm
 2020: 350 mm

Somma delle precipitazioni dal 1/4 al 30/9:

2017: 224 mm
 2018: 481 mm
 2019: 1.177 mm
 2020: 851 mm



Andamento medio mensile delle temperature negli areali delle Gran Selezione dal 2017 al 2020



- areale "Vicoregio"
- areale "Fonterutoli"
- areale "Badiola"

Somma delle temperature medie annuale:

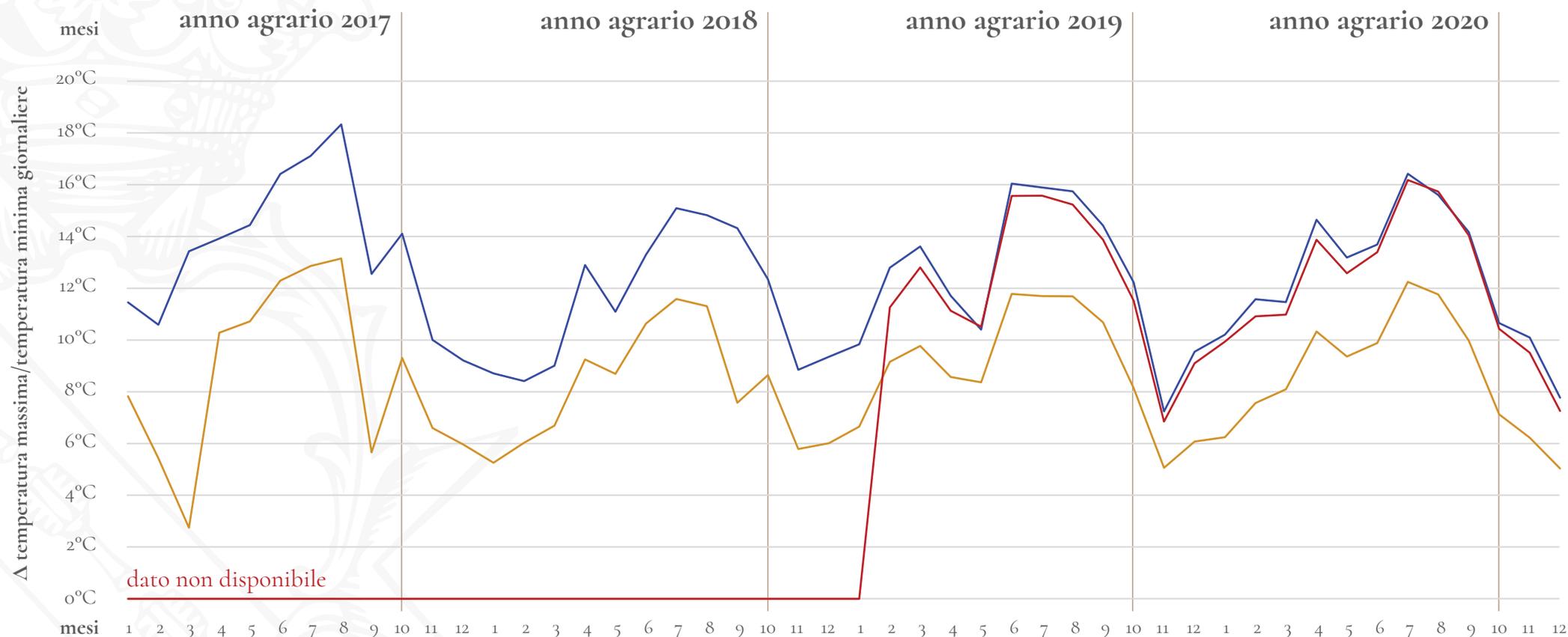
2017: 5.304 °C
2018: 5.315 °C
2019: 5.223 °C
2020: 5.306 °C

Somma delle temperature medie dal 1/4 al 30/9:

2017: 3.712 °C
2018: 3.673 °C
2019: 3.517 °C
2020: 3.573 °C



Escursione termica giorno/notte mensile negli areali delle Gran Selezione dal 2017 al 2020



- areale "Vicoregio"
- areale "Fonterutoli"
- areale "Badiola"

Media escursione termica:

Fonterutoli: 8,57 °C
 Vicoregio: 12,47 °C
 Badiola: 12,09 °C

Media escursione termica giorno/notte annuale:

Fonterutoli 2017: 8,56 °C	Vicoregio 2017: 13,46 °C	Badiola 2017: –
Fonterutoli 2018: 8,12 °C	Vicoregio 2018: 11,51 °C	Badiola 2018: –
Fonterutoli 2019: 8,97 °C	Vicoregio 2019: 12,45 °C	Badiola 2019: 12,13 °C
Fonterutoli 2020: 8,65 °C	Vicoregio 2020: 12,45 °C	Badiola 2020: 12,06 °C





CASTELLO DI
FONTERUTOLI

CASTELLO FONTERUTOLI 2020

Chianti Classico Gran Selezione DOCG

UGA: Castellina



Gran Selezione dal 1995

Uvaggio:	100% Sangiovese: 6 cloni + 8 selezioni massali aziendali
Alcool:	14,00% vol.
Acidità totale:	5,70‰
Età delle vigne:	25 - 35 anni
Densità viti per ettaro:	5.800 - 7.500 piante
Vinificazione:	in tini tronco-conici di acciaio
Affinamento:	18 mesi in fusti di rovere francese da 500 lt (50% nuovi)
Finissage:	4 mesi in vasche di cemento
Produzione:	56.000 bottiglie
Formati:	375 ml - 750 ml - 1,5 lt - 3 lt - 6 lt
Profilo:	eleganza, struttura e mineralità

3 Cru, 3 UGA, 3 Gran Selezione



CASTELLO DI
FONTERUTOLI



VICOREGIO 36 2020

Chianti Classico Gran Selezione DOCG

UGA: Castelnuovo Berardenga

Una Gran Selezione fatta di 36 biotipi di Sangiovese

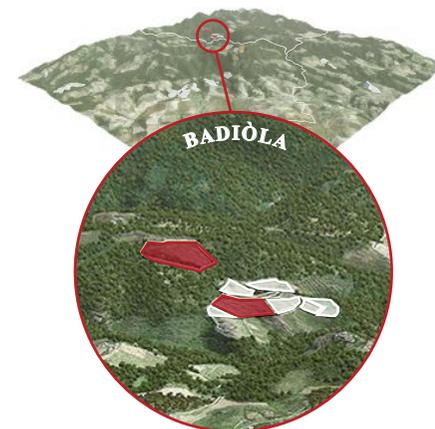


Uvaggio:	100% Sangiovese da 36 biotipi
Alcool:	14,50% vol.
Acidità totale:	5,70‰
Età delle vigne:	18 anni
Densità viti per ettaro:	5.800 - 6.660 piante
Vinificazione:	in fusti di rovere francese da 500 lt
Affinamento:	18 mesi in fusti di rovere francese da 500 lt (50% nuovi)
Finissage:	4 mesi in vasche di cemento
Produzione:	13.900 bottiglie
Formati:	750 ml - 1,5 lt - 3 lt
Profilo:	intensità, ricchezza di colore, bouquet pronunciato

3 Cru, 3 UGA, 3 Gran Selezione



CASTELLO DI
FONTERUTOLI



BADIÒLA 2020

Chianti Classico Gran Selezione DOCG

UGA: Radda

Gran Selezione *in altitudine*



Uvaggio:	100% Sangiovese: 3 cloni + 3 selezioni massali aziendali
Alcool:	13,00% vol.
Acidità totale:	6,30‰
Età delle vigne:	19 anni
Densità viti per ettaro:	6.660 piante
Vinificazione:	in tini tronco-conici di acciaio
Affinamento:	16 mesi in fusti di rovere francese da 500 lt (30% nuovi)
Finissage:	5 mesi in vasche di cemento
Produzione:	7.500 bottiglie
Formati:	750 ml - 1,5 lt - 3 lt
Profilo:	eleganza e freschezza, sentori di frutti di bosco e frutti rossi

3 Cru, 3 UGA, 3 Gran Selezione



CASTELLO DI
FONTERUTOLI

3 Cru, 3 UGA, 3 Gran Selezione



MAZZEI
1435