

Cantina Castello di Fonterutoli



indirizzo
Via Ottone III, 5
53011 Località Fonterutoli,
Castellina in Chianti, Siena
Italia

ospitalità
visitabile

web
www.mazzei.it

progetto architettonico
Agnese Mazzei Architetti
Designer Gabriele Becattini
Architetto Ivana Pelosi

tipologia di progetto
realizzazione cantina

committente
Marchesi Mazzei Agricola

progetto strutturale
Ingegnere Carlo Succi
Ingegnere Piero Caliterna
Ingegnere Raul Romiti

superficie lotto
20.000 mq

superficie costruita
9.238 mq

realizzazione
2005-2008

superficie vigna
117 ha

vitigni
Cabernet
Colorino
Malvasia nera
Merlot
Sangiovese

**quantità di bottiglie
prodotte all'anno**
800.000 ca.



La famiglia Mazzei è legata da secoli al Chianti Classico e al suo territorio di produzione, dal 1398 per la precisione, anno in cui si hanno i primi documenti di Lapo Mazzei, grande appassionato e intenditore del noto vino toscano. La tenuta di Fonterutoli, di proprietà della famiglia Mazzei dal 1435, è sita nel territorio del Chianti Classico tra Firenze e Siena e rispecchia fortemente quel carattere rurale dei borghi cinquecenteschi toscani. Per secoli la famiglia ha sfruttato le cantine storiche disseminate nel territorio collinare, un dedalo di costruzioni peculiari e affascinanti, poco consone alla gestione e alle necessità produttive. La storia contemporanea della cantina Fonterutoli nasce dall’esigenza di riunire e ottimizzare sotto un solo tetto tutte le funzioni dell’azienda per adattarsi ai nuovi mercati. È così che nel 2008 nasce un unico spazio ipogeo nella collina adiacente al borgo storico che si affaccia sulla Val d’Elsa. La preziosa tradizione viene sapientemente custodita nello spazio interrato al 75%, in cui il luogo d’appartenenza si fa cornice che costantemente abbraccia ed identifica un corpo sinuoso, scansito internamente dagli spazi di produzione. Infatti, la cantina ripercorre formalmente quell’architettura rurale toscana ottocentesca, avente come punto focale il piazzale ad anfiteatro su cui si affacciano gli uffici, la vendita e in cui avvengono i principali eventi pubblici o in cui vengono ricevute le uve per la vendemmia. La piazza all’italiana, luogo d’incontro e di condivisione, diventa perciò l’archetipo perfetto per il racconto di una storia centenaria di tradizione oltre che metafora per esprimere l’attaccamento al suo territorio d’origine, la Toscana.

Il legame geografico e culturale viene interpretato in chiave contemporanea attraverso l’uso di materiali locali come il cotto e la pietra alberese, oltre all’uso di lesene, arcate, tetti a falde, giochi di luci e ombre creati dal rivestimento in facciata, rimandi delle storiche città nei dintorni.

La tradizione non adombra l’attenzione e la cura che la famiglia adopera per il trattamento sofisticato delle uve: gli onerosi scavi ad una profondità di oltre 13 metri, hanno permesso di sfruttare il processo gravitazionale per caduta, specialmente per le uve sensibili del Sangiovese, nonché di ottenere condizioni ottimali per l’invecchiamento e la conservazione dei vini. Gli spazi in profondità che ospitano 3.500 barrique, si sono rivelati dei caveau naturali con rocce a vista su cui sgorga una sorgente con temperatura controllata che assicura l’umidità necessaria per tutto l’anno.

La cantina Fonterutoli si posiziona così tra le cantine d’autore che con grande visione e determinazione hanno saputo sfruttare i territori d’origine, assimilandone i saperi e le tradizioni locali, reinventando dei nuovi linguaggi moderni per tradurre l’identità familiare forgiata dalla terra toscana.

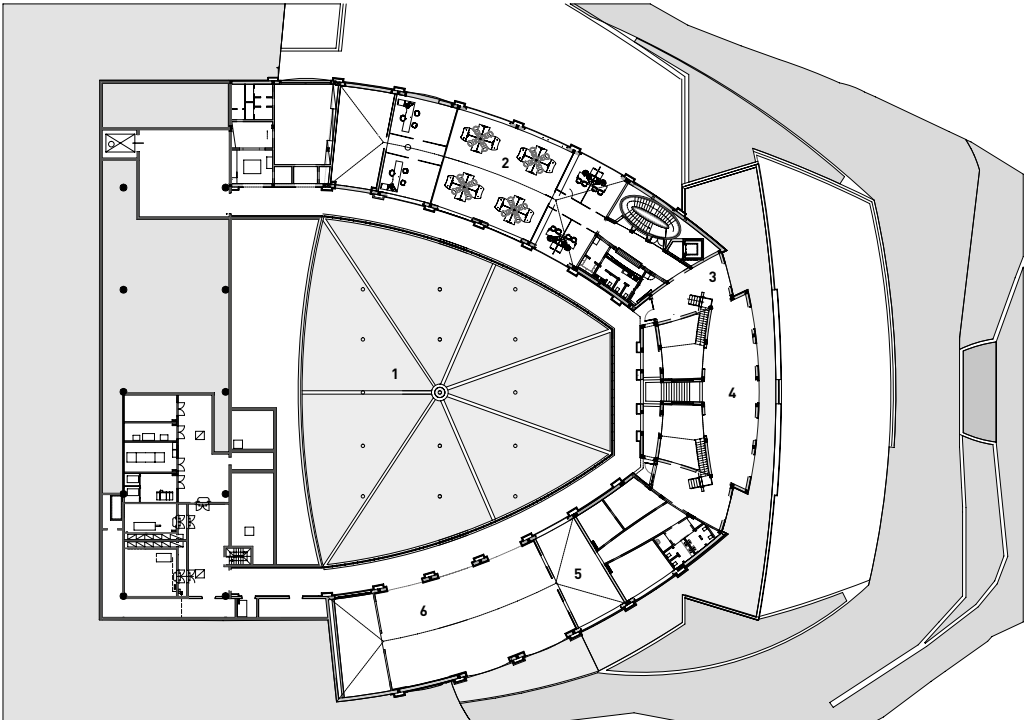
pagina precedente:
Fonterutoli immersa
nel paesaggio

in questa pagina:
vista del fronte sud
dell’edificio a corte

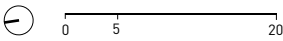
pagina a fianco:
vista della corte
e del porticato da
cui si riguarda
il paesaggio

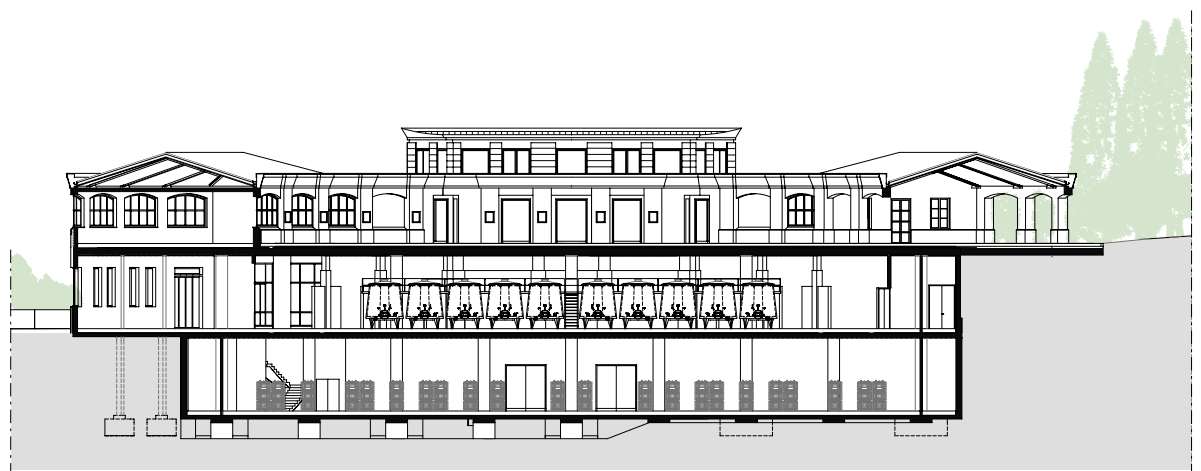


- 1. piazzale di lavorazione
- 2. uffici
- 3. reception
- 4. sala degustazioni
- 5. wine shop
- 6. portico



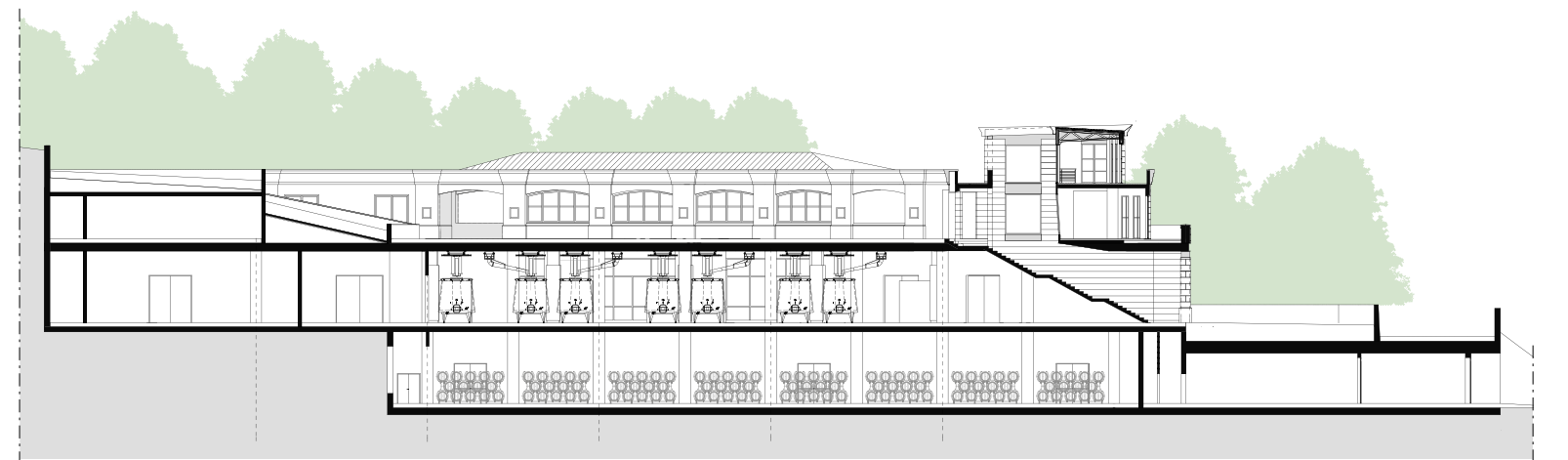
livello piazzale





sezione trasversale

vista da nord dell'intera
struttura della corte
interna, ispirata
a una piazza italiana



sezione longitudinale



la barricaia caratterizzata da giochi di luce e riflessi e un dettaglio del vano scala dalla forma ellittica

FONTERUTOLI
Chianti Classico DOCG



vino rosso

temperatura di servizio
16 °C

abbinamenti
Grandissima duttilità: pasta con cacciagione, carni alla griglia, formaggi stagionati.

vitigni
Sangiovese 90%
Malvasia nera, Colorino e Merlot 10%

note degustative
Corpo elegante e ben proporzionato, aromi di frutti di bosco e spezie, intenso e morbido.

premi e riconoscimenti
Smart Buys Top 100 Wine Spectator, voto 92
Antonio Galloni, voto 92



altri vini prodotti dalla cantina
Concerto Toscana IGT, Mix36 Toscana IGT, Philip Toscana IGT, Poggio Badiola Toscana IGT, Ser Lapo Chianti Classico Riserva DOCG, Ser Lapo Riserva Privata Chianti Classico Riserva DOCG

CASTELLO FONTERUTOLI
Chianti Classico Gran Selezione DOCG



vino rosso

temperatura di servizio
18 °C

abbinamenti
Piatti ricchi e speziati, cacciagione, stracotti, tartufi, formaggi stagionati.

vitigni
Sangiovese 92%
Malvasia nera e Colorino 8%

note degustative
Grande struttura, complesso bouquet floreale, molto ricco e persistente.

premi e riconoscimenti
Vini d'Italia - Gambero Rosso, 3 bicchieri
Wine Spectator, voto 95
Wine Advocate by Robert Parker, voto 94



SIEPI
Toscana IGT



vino rosso

temperatura di servizio
18 °C

abbinamenti
Piatti ricchi e strutturati, umidi, cacciagione, formaggi erborinati.

vitigni
Sangiovese 50%
Merlot 50%

note degustative
Monumentale, note croccanti di sambuco, prugne, piccoli frutti, legno di sandalo, tabacco, finale decisamente lungo, definito e chiaro.

premi e riconoscimenti
Vini d'Italia - Gambero Rosso, 3 bicchieri
Wine Spectator, voto 95
Wine Advocate by Robert Parker, voto 95 +
James Suckling, voto 97

