

SIEPI
2010

Un "cru" da Sangiovese e Merlot coltivati nei 6 ettari di Siepi, tra le migliori giaciture aziendali. Spessore e concentrazione ne fanno un vino dal temperamento unico ed originale. "Uno dei 50 vini che hanno cambiato l'Italia" - Gambero Rosso

| | |
|--------------------------------------|---|
| Denominazione: | Toscana IGT |
| Azienda: | Castello di Fonterutoli |
| Ubicazione azienda: | Loc. Fonterutoli - Comune di Castellina in Chianti (SI) |
| Uvaggio: | 50% Sangiovese, 50% Merlot |
| Alcool: | 14,40% vol. |
| Acidità totale: | 6,50‰ |
| Ubicazione vigneti: | Siepi: 260 m.s.l.m.; esposizione S-S/O |
| Tipologia del terreno: | Prevalenza di Alberese |
| Età delle vigne: | 12 - 25 anni |
| Sistema di allevamento: | Cordone speronato e Guyot |
| Densità viti per ettaro: | 4.500 - 6.500 piante |
| Vendemmia: | Effettuata a mano dal 16 Settembre (Merlot), dall'8 Ottobre (Sangiovese) |
| Temperatura di fermentazione: | 26 - 28° C |
| Tempo di macerazione: | 14 giorni (Merlot), 18 giorni (Sangiovese) |
| Maturazione: | 18 mesi in piccoli fusti di rovere francese da 225 lt (70% nuovi) |
| Imbottigliamento: | Novembre 2012 |
| Uscita: | 2° semestre 2013 |
| Produzione: | 20.000 bottiglie |
| Formati: | 750 ml - 1,5 lt - 3 lt - 6 lt |
| Prima annata prodotta: | 1992 |
| Potenziale di invecchiamento: | Oltre 20 anni |
| Profilo: | Monumentale, sentori di cioccolato fondente, retrogusto complesso e straordinariamente lungo |
| Abbinamenti: | Piatti ricchi e strutturati, umidi, cacciagione, formaggi erborinati |



MARCHESI MAZZEI S.P.A. AGRICOLA

Via Ottone III n° 5, Loc. Fonterutoli, I-53011 Castellina in Chianti (SI) - Tel. (+39) 0577 73571 - Fax (+39) 0577 735757 - www.mazzei.it - mazzei@mazzei.it
C.F./P.IVA 00758320527 - Reg. Impr. SI n° 00758320527 - R.E.A. SI n° 89175 - Cap. Soc. € 4.400.000,00 i.v.