

SIEPI
2008

Un "cru" fatto con Sangiovese e Merlot coltivati nei 6 ettari di Siepi, il miglior vigneto aziendale. "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:	14,30% vol.
Acidità totale:	5,60‰
Ubicazione vigneti:	Siepi: 260 m.s.l.m.; esposizione S-S/O
Tipologia del terreno:	Prevalenza di Alberese
Età delle vigne:	12 - 24 anni
Sistema di allevamento:	Cordone speronato e Guyot
Densità viti per ettaro:	4.500 - 6.500 piante
Vendemmia:	Effettuata a mano dal 3 Settembre (Merlot), dal 26 Settembre (Sangiovese)
Temperatura di fermentazione:	28 - 30° C
Tempo di macerazione:	14 giorni (Merlot), 16 giorni (Sangiovese)
Maturazione:	16 / 18 mesi in piccoli fusti di rovere francese da 225 lt (70% nuovi)
Imbottigliamento:	Ottobre 2010
Uscita:	Aprile 2012
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.