



CASTELLO DI  
FONTERUTOLI

**SIEPI**  
**2018**

Fin dalle origini Siepi, proprietà della famiglia Mazzei dal 1435, è un podere modello, lavorato ancora oggi con lo stesso rispetto per il territorio. Una posizione unica, un microclima speciale, l'intuizione dell'inizio degli anni Ottanta di impiantare il Merlot come complementare ideale del Sangiovese in un "terroir" particolarmente vocato danno vita a un vino dall'equilibrio perfetto tra eleganza, potenza e complessità.

<b>Denominazione:</b>	Toscana IGT
<b>Ubicazione azienda:</b>	Loc. Fonterutoli - Castellina in Chianti (SI)
<b>Uvaggio:</b>	50% Sangiovese, 50% Merlot
<b>Alcool:</b>	14,53% vol.
<b>Acidità totale:</b>	5,90‰
<b>Ubicazione vigneti:</b>	Siepi (Castellina in Chianti): 260 m.s.l.m.; esposizione S-S/O
<b>Tipologia del terreno:</b>	Prevalenza di Alberese
<b>Età delle vigne:</b>	20 - 33 anni
<b>Sistema di allevamento:</b>	Cordone speronato e Guyot
<b>Densità viti per ettaro:</b>	4.500 - 6.500 piante
<b>Vendemmia:</b>	Effettuata a mano il 12 Settembre (Merlot), il 22 Settembre (Sangiovese)
<b>Fermentazione:</b>	a 26 - 28° C, in tini di acciaio
<b>Tempo di macerazione:</b>	14 giorni (Merlot), 18 giorni (Sangiovese)
<b>Maturazione:</b>	18 mesi in fusti di rovere francese (70% nuovi): Barriques (Merlot), Tonneaux (Sangiovese)
<b>Finissage:</b>	4 mesi in vasche di cemento
<b>Imbottigliamento:</b>	Giugno 2020
<b>Uscita:</b>	Ottobre 2020
<b>Produzione:</b>	38.000 bottiglie
<b>Formati:</b>	750 ml - 1,5 lt - 3 lt - 6 lt - 12 lt - 18 lt
<b>Confezionamento:</b>	Cassa di legno
<b>Prima annata prodotta:</b>	1992
<b>Potenziale di invecchiamento:</b>	Oltre 20 anni
<b>Profilo organolettico:</b>	Note croccanti di sambuco, prugna, piccoli frutti, legno di sandalo, tabacco, finale decisamente lungo, definito e chiaro
<b>Abbinamenti:</b>	Piatti ricchi e strutturati, umidi, cacciagione, meditazione

