



CASTELLO DI
FONTERUTOLI

SIEPI 2023

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.

Denominazione:	Toscana IGT
Ubicazione azienda:	Loc. Fonterutoli - Castellina in Chianti (SI)
Uvaggio:	50% Sangiovese, 50% Merlot
Alcool:	14,43% vol.
Acidità totale:	6,09‰
Ubicazione vigneti:	Siepi (Castellina in Chianti): 260 m.s.l.m.; esposizione S-S/O Prevalenza di Alberese
Tipologia del terreno:	25 - 38 anni
Età delle vigne:	Cordone speronato e Guyot
Sistema di allevamento:	4.500 - 6.500 piante
Densità viti per ettaro:	Effettuata a mano dal 13 Settembre (Merlot), dal 2 Ottobre (Sangiovese)
Vendemmia:	a 26 - 28° C, in tini di acciaio
Fermentazione:	14 giorni (Merlot), 18 giorni (Sangiovese)
Tempo di macerazione:	18 mesi in fusti di rovere francese (70% nuovi):
Maturazione:	Barriques (Merlot), Tonneaux (Sangiovese)
Finissage:	3 mesi in vasche di cemento
Imbottigliamento:	Giugno 2025
Uscita:	Settembre 2025
Produzione:	35.000 bottiglie
Formati:	750 ml - 1,5 lt - 3 lt - 6 lt - 12 lt - 18 lt
Confezionamento:	Cassa di legno
Prima annata prodotta:	1992
Potenziale di invecchiamento:	Oltre 20 anni
Profilo organolettico:	Note croccanti di sambuco, prugna, piccoli frutti, legno di sandalo, tabacco, finale decisamente lungo, definito e chiaro

