



ACQUISTATO IL

"Siepi" Rosso Toscana IGT 2023

2023



L'unione di Merlot e Sangiovese dà vita a un vino dall'equilibrio perfetto

Un vigneto leggendario, una storia lunga oltre sei secoli e un'intuizione destinata a lasciare il segno nell'enologia toscana. Siepi è molto più di un grande vino: è l'espressione più ambiziosa della visione della famiglia Mazzei. Le sue origini affondano nel 1435, quando l'omonimo vigneto entrò a far parte della tenuta di Fonterutoli, nel cuore del Chianti Classico. Fu proprio qui che, nel 1992, nacque un Super Tuscan destinato a diventare un'icona, frutto dell'incontro in parti uguali tra Sangiovese e Merlot. Due varietà apparentemente distanti, capaci di trovare in questo terroir un'armonia straordinaria. Il Sangiovese dona eleganza, freschezza e carattere, mentre il Merlot regala profondità, struttura e una raffinata morbidezza. Il lungo affinamento in rovere francese ne arricchisce il profilo aromatico, svelando intense note di frutti scuri maturi, prugna, spezie pregiate e delicate sfumature di tabacco e sandalo. Al palato è sontuoso e avvolgente, con tannini vellutati, una trama elegante e un finale di eccezionale persistenza. Un capolavoro di equilibrio e personalità, capace di sfidare il tempo e raccontare, in ogni calice, l'eccellenza più autentica della Toscana.

Ci sono luoghi in cui il vino non è soltanto una tradizione, ma un'eredità che attraversa i secoli. Castello di Fonterutoli è uno di questi. Nel cuore del Chianti Classico, tra le colline di Castellina in Chianti, la famiglia Mazzei coltiva la propria passione per la viticoltura dal 1435, tramandando di generazione in generazione un patrimonio fatto di conoscenza, dedizione e amore per la terra. Oltre seicento anni di storia che raccontano il legame indissolubile tra una famiglia e uno dei territori più affascinanti della Toscana. Qui, tra vigneti che si arrampicano sulle colline e suoli ricchi di sfumature, il Sangiovese trova interpretazioni di straordinaria eleganza e personalità. La filosofia produttiva unisce il rispetto della tradizione a una costante ricerca dell'eccellenza, attraverso una viticoltura attenta a ogni singola parcella e una cantina all'avanguardia, perfettamente integrata nel paesaggio. Nascono così vini capaci di raccontare l'identità più autentica del Chianti Classico, coniugando finezza, carattere e longevità. Perché a Fonterutoli ogni bottiglia non racchiude soltanto un grande vino, ma un frammento di storia toscana.

La Vigna	
Terreno	Alberese
Esposizione	Sud, Sud-ovest
Allevamento	cordone speronato e guyot
Densità imp.	5800-7500
Il Vino	
Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Toscana
Uve	50% Sangiovese, 50% merlot
Gradazione	14.5% vol
Temp. Servizio	18 gradi
Quando Berlo	oltre 10 anni
Abbinamento	Piatti ricchi e strutturati, umidi, cacciagione, formaggi erborinati
Vinificazione	Vendemmia manuale. Fermentazione in tini di acciaio. Affina 18 mesi in fusti di rovere francese di cui il 70% nuovi, in barriques il Merlot e in tonneau il Sangiovese, seguono poi 3 mesi in vasche di cemento.
Sensazioni	Colore rosso porpora. Al naso presenta note croccanti di sambuco, prugna, piccoli frutti, legno di sandalo, tabacco. Il finale è decisamente lungo, definito e pulito. Al palato è strutturato, piacevolmente tannico, elegante e avvolgente per una beva sorprendente e continua.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com - 011-19467821