MARCHESI MAZZEI

Castello Fonterutoli CC Gran Selezione 2018

74,99$*
* Prix de détail suggéré

Code produit	569848
Conditionnement	6x750ml
Type d'approvisionnement	Speculative
Statut	Disponible
Type de produit	Vin tranquille
Pays	Italie
Désignation réglementée	Denominazione di origine controllata e garantita (DOCG)
Région	Toscane
Appellation	Chianti Classico
Cépage(s)	Sangiovese
Pourcentage d'alcool	14%
Couleur	Rouge
Taux de sucre	1.6
Fermeture	Liège
Durée de vieillissement	Plus de 20 ans

INFORMATION SUR LE DOMAINE

Marchesi Mazzei c'est l'histoire d'une famille liée depuis le 11e siècle à la célèbre région de Toscane. Depuis plus de 600 ans, 25 générations de vignerons se sont consacrés à la vinification avec passion. Leurs racines continuent de s'étendre à travers de nouveaux domaines vinicoles, dont Castello di Fonterutoli au cœur du Chianti Classico, Belgvardo en Maremma (Toscane), Zisola, à Noto en Sicile et Villa Marcello Prosecco à Treviso en Vénétie.

NOTES DE DÉGUSTATION

C'est le vin qui représente l'essence même de Castello di Fonterutoli. Il se qualifie dès 1995 à la création de la mention Gran Selezione. C'est un Cru provenant de 11 parcelles autour du hameau de Fonterutoli, dans la commune de Castellina in Chianti. C'est le véritable "Château" du domaine. Parfaite combinaison d'élégance, de structure et de minéralité.

- 94 Points -
Decanter

- 93 Points -
Wine Advocate

ÉLABORATION DU PRODUIT

Vendanges manuelles. Vinification en cuves inox tronconiques. Fermentation à 26-28°C. Macération de 15-16 jours. Affinement en fûts de chêne français (500 l, 50% neufs) pendant 18 mois. Séjour de 4 mois en cuves béton.

DANA RAJOTTE (AB)
(587) 334-1280
dana.rajotte@royplus.co

RYAN PHILIPS (WEST)
(403) 835-2370
ryan.phillips@royplus.co

LISA JOHNSON (BC)
(236) 334-0999
lisa.johnson@royplus.co