

MARCHESI MAZZEI

Siepi Toscana IGT 2018

169,99\$*
* Prix de détail suggéré


MAZZEI
1435

	Code produit	548529
	Conditionnement	6x750ml
	Type d'approvisionnement	Spécialité
	Statut	Disponible
	Type de produit	Vin tranquille
	Pays	Italie
	Désignation réglementée	Indicazione geographica tipica (IGT)
	Région	Toscane
	Appellation	Toscana
	Cépage(s)	Sangiovese 50 %
	Cépage(s)	Merlot 50 %
	Pourcentage d'alcool	14%
	Couleur	Rouge
	Taux de sucre	2
	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, Belguardo en Maremma (Toscane), Zisola, à Noto en Sicile et Villa Marcello Prosecco à Treviso en Vénétie.

NOTES DE DÉGUSTATION

Arômes de sureau, prune, baies, bois de santal et tabac. Vin imposant aux tannins puissants et à la finale très longue et complexe.

NOTES SUR LE PRODUIT

Siepi, propriété de la famille Mazzei depuis 1435, est ce vignoble modèle, géré depuis toujours avec le même respect. Un emplacement unique, un microclimat particulier et une vision de la famille, dès le début des années '80, de planter le Merlot comme complément idéal au Sangiovese.

ÉLABORATION DU PRODUIT

Vendanges manuelles. Température de fermentation (26-28°C) en cuves inox. Période de macération : 14 jours (Merlot), 18 jours (Sangiovese). Séjour en fûts de chêne français (70% neufs) : barriques (Merlot), tonneaux (Sangiovese) pendant 18 mois. Affinement de 3 mois en cuves béton.



- 97 Points -
James Suckling

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