

MARCHESI MAZZEI

Vicoregio 36 Chianti
Classico Gran Selezione
2019

94,95\$

* Prix de détail suggéré



Code produit	25336
Prix licencié	89.95\$
Conditionnement	6x750ml
Type d'approvisionnement	Consignment
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 100 %
Pourcentage d'alcool	13.5%
Couleur	Rouge
Fermeture	Liège



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

Intensité, couleur profonde et bouquet intense sont la signature de ce vin. Servir avec des viandes rôties épicées, du gibier mijoté, des fromages affinés, des champignons et des truffes.

NOTES SUR LE PRODUIT

À Castello di Fonterutoli, la recherche sur les attributs et qualités du Sangiovese atteint sa quintessence dans la création de ce vignoble expérimental, où le cépage y trouve des conditions pédoclimatiques favorables. 36 différents clones de Sangiovese y sont plantés, dont 18 sélections massales provenant d'anciens vignobles, et sont à la base de ce projet agronomique d'avant-garde, mis de l'avant afin de créer un Chianti Classico Gran Selezione de première lignée.

ÉLABORATION DU PRODUIT

Vendanges manuelles. Vinification en fûts de chêne français (500 lt). Fermentation à 26-28°C. Macération pendant 24 jours. Fermentation malolactique et affinage en fûts de chêne français (500 lt, 50% neufs) pendant 18 mois. Affinement cuves béton pendant 4 mois.

- 96 Points -
James Suckling

- 95 Points -
Wine Advocate