

MARCHESI MAZZEI

Concerto di Fonterutoli
Toscana IGT 2020

104,00\$

* Prix de détail suggéré

MAZZEI
1435

	Code produit	31170
\$	Prix licencié	93.62\$
	Conditionnement	6x750ml
🚚	Type d'approvisionnement	Vintages
📅	Statut	Disponible
🏷️	Type de produit	Vin tranquille
🇮🇹	Pays	Italie
🕒	Désignation réglementée	Indicazione geografica tipica (IGT)
📍	Région	Toscane
🏷️	Appellation	Toscana
🍇	Cépage(s)	Sangiovese 80 %
🍇	Cépage(s)	Cabernet Sauvignon 20 %
%	Pourcentage d'alcool	14,5%
🍷	Couleur	Rouge
🍷	Taux de sucre	1,4
🔑	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 vigneron 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, Belgvarado en Maremma (Toscane), Zisola, à Noto en Sicile et Villa Marcello Prosecco à Treviso en Vénétie.

NOTES DE DÉGUSTATION

Le premier millésime de Concerto est élaboré en 1981. Il est le fruit d'une viticulture qui expérimente des nouveaux systèmes de conduite de la vigne et assemblages, incluant des cépages non autochtones. C'est l'un des 10 premiers vins qui a engendré la légende des supers Toscan et qui a marqué un virage dans la viticulture toscane. Riche et gourmand, notes de sous-bois et de baies noires. Un superbe vin à la fois puissant et élégant.

ÉLABORATION DU PRODUIT

Vendanges manuelles. Fermentation à 26-28°C. Macération de 14-18 jours. Affinement en petits fûts de chêne français - tonneaux (Sangiovese), barriques (Cabernet Sauvignon) - pendant 18 mois. Séjour de 3 mois en cuves béton.



- 96 Points -
James Suckling

- 94 Points -
Wine Advocate