

# MARCHESI MAZZEI

Castello Fonterutoli CC  
Gran Selezione 2019

**65,00\$**

\* Prix de détail suggéré

**MAZZEI**  
1435

	Code produit	32299
\$	Prix licencié	58.53\$
	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
%	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, Belguardo 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.

## 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.



**- 95 Points -**  
James Suckling

**- 94 Points -**  
Wine Advocate