

MARCHESI MAZZEI

Fonterutoli Chianti
Classico 2020

24,99\$

* Prix de détail suggéré



	Code produit	943471
	Prix licencié	22.49\$
	Conditionnement	12x750ml
	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 90 %
	Cépage(s)	Malvasia Nera 5 %
	Cépage(s)	Colorino 5 %
	Couleur	Rouge
	Taux de sucre	1,4
	Fermeture	Liège
	Durée de vieillissement	15 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

Saveurs de petits fruits noirs et d'épices fraîches. Concentration et équilibre, élégance et finale savoureuse. Accompagnera les pâtes à la sauce tomate, les viandes grillées et viandes braisées avec sauces épicées et fromage vieilli.

ÉLABORATION DU PRODUIT

Issu d'un assemblage de 7 différentes parcelles qui s'étendent sur une variété de sols et de climats, à une altitude de 220 à 570 mètres au-dessus du niveau de la mer, au cœur de la région du Chianti Classico. Vendanges manuelles. Température de fermentation à 26-28°C. Période de macération de 16 à 18 jours. Vieillesse pendant 12 mois en fûts de chêne français. Affinage pendant 30 à 45 jours en cuves béton.



- 93 Points -
James Suckling

- 92 Points -
Falstaff