



Siepi

Toscana IGT, Marchesi Mazzei

Cuvée di Merlot e Sangiovese

Beschreibung:

Il vigneto Siepi a Castellina in Chianti è di particolare importanza storica per la famiglia Mazzei, che possiede questo sito eccezionale dal 1435. Il microclima unico della regione è ideale per la coltivazione del Merlot, che costituisce anche la metà di questo blend; l'altra metà è costituita da Sangiovese. Questo cru incarna un'armoniosa combinazione di eleganza, potenza e complessità e rappresenta il perfetto biglietto da visita della famiglia Mazzei.

Degustationsnotiz:

Granato-rubino saturo, centro impenetrabile, disco rubino delicato. Bouquet complesso con delicate note di mora, tè freddo con frutti di bosco e rosmarino, succo di sambuco e violette al secondo naso. Al palato è compatto e setoso, con estratto carnoso e un corpo ben strutturato ed equilibrato. Sublime astringenza nel finale concentrato con aromi di Earl Grey e ciliegia selvatica.

Ideale con:

Vini per le celebrazioni e per il piacere. Da gustare attorno a una buona tavola o semplicemente davanti al camino. Quando sono completamente maturi, questi vini sono molto delicati e si abbinano meglio a piatti più raffinati. Giovani e concentrati, si abbinano facilmente a una cucina più speziata.

Servierempfehlung:

Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggerimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.

Paese di origine: Italia

Appellation: Divers Toscane

Produzent: Marchesi Mazzei

Allevamento: 18 Mesi in barrique

Viticoltura: Tradizionale

Vol. alcolici: 14.5%

Da bere: da subito fino al 2042

Varietà d'uva: 50% Sangiovese, 50% Merlot

Artikelnummer: 1136821

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Siepi

Toscana IGT
Marchesi Mazzei

Herkunft:	Italia
Valutazioni:	James Suckling 98/100, Falstaff 94/100, Parker 96/100, Score 19/20
Varietà d'uva:	50% Sangiovese, 50% Merlot
Da bere:	da subito fino al 2042
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	18 Mesi in barrique
Vol. alcolici:	14.5%
Servier:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggerimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.