



## 2019 Siepi Toscana IGT

Castello di Fonterutoli, Mazzei

Meditationswein der Familie Mazzei

**Nota di degustazione:**

: Sattes Granatrubin mit opaker Mitte und zartem rubinrotem Rand. Komplexes Bouquet mit zarten Anklängen an Brombeere, erkateler Waldfrüchtete und Rosmarin, dahinter Holundersaft und Veilchen. Am kompakten Gaumen mit seidiger Textur, fleischigem Extrakt und muskulösem Körper, tolle Balance. Im konzentrierten Finale Earl-Greynoten, Wildkirsche und erhabene Adstringenz.

**Consigli per il consumo:**

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

<b>Paese d'origine:</b>	Italia
<b>Regione:</b>	Toscana
<b>Sottoregione:</b>	Divers Toscane
<b>Valutazioni:</b>	James Suckling 98/100, Parker 96/100, Score 19/20, Decanter 96/100
<b>Vinificazione:</b>	22 Monate in Barrique
<b>Viticultura:</b>	Tradizionale
<b>Maturità:</b>	Jetzt bis 2040
<b>Varietà d'uva:</b>	50% Sangiovese, 50% Merlot
<b>Numero di articolo:</b>	1136819

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Siepi Toscana IGT**

Castello di Fonterutoli  
Mazzei

**Origine:** Italia  
**Valutazioni:** James Suckling 98/100, Parker 96/100, Score 19/20, Decanter 96/100  
**Varietà d'uva:** 50% Sangiovese, 50% Merlot  
**Maturità:** Jetzt bis 2040  
**Viticoltura:** Tradizionale  
**Vinificazione:** 22 Monate in Barrique  
**Servizio:** Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.