



2021 Siepi

Toscana IGT, Marchesi Mazzei

Cuvée di Merlot e Sangiovese

Descrizione del vino:

Siepi a Castellina in Chianti ha un significato speciale e storico per la famiglia Mazzei, in quanto questo luogo eccezionale è in loro possesso 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 interazione di eleganza, potenza e complessità e rappresenta il perfetto biglietto da visita della famiglia Mazzei.

Nota di degustazione:

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.

Abbinamenti:

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 adattano facilmente a una cucina più speziata.

Consigli per il consumo:

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

Paese d'origine: Italia

Regione: Toscana

Sottoregione: Divers Toscane

Produttore:

Valutazioni: James Suckling 98/100, Score 19/20, Falstaff 94/100, Parker 96/100

Vinificazione: 18 Mesi in Barrique

Viticultura: Tradizionale

Gradazione alcolica: 14.5 %

Maturità: fino a 2042

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

Numero di articolo: 1136821

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Siepi

Toscana IGT
Marchesi Mazzei

Origine:	Italia
Valutazioni:	James Suckling 98/100, Score 19/20, Falstaff 94/100, Parker 96/100
Varietà d'uva:	50% Sangiovese, 50% Merlot
Maturità:	fino a 2042
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	18 Mesi in Barrique
Gradazione alcolica:	14.5 %
Servizio:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.