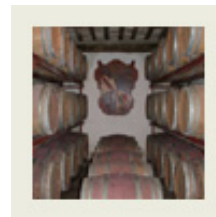


## CASTELLO DI FONTERUTOLI - Castellina in chianti (Toscana)



Au fil des siècles, la famille Mazzei a joué un rôle de plus en plus important dans la politique, la culture et la viticulture de la Toscane. Les armoiries et les archives de la famille remontent au XI<sup>e</sup> siècle. Ser Lapo Mazzei, ainsi que son frère Leonardo, était vigneron à Carmignano, et lorsque sa petite-fille Madonna Smeralda épousa Piero di Agnolo da Fonterutoli en 1453, le domaine Castello di Fonterutoli que nous connaissons encore aujourd'hui vit le jour. Le domaine est dans la famille depuis 23 générations. Aujourd'hui, il est exploité par Lapo Mazzei et ses fils Filippo et Francesco. Une cave hypermoderne a été construite sous les vignobles. Un cours d'eau souterrain se charge de lui apporter une humidité atmosphérique naturelle.



### Badiola 2007

(0,750 L)

0,75L: 11,70 euro

IGT Toscana Rosso - 70% sangiovese, 30% merlot

**fruité, élégant**

*Le Badiola a une couleur rouge rubis. Le nez développe surtout des arômes de prunes mûres et de baies. Structure moyenne avec un accent sur la souplesse et l'accessibilité. Finale agréable.*



### Badiola 2008

(0,750 L)

0,75L: 11,98 euro

IGT Toscana Rosso - 70% sangiovese, 30% merlot

**fruité, élégant**

*Le Badiola a une couleur rouge rubis. Le nez développe surtout des arômes de prunes mûres et de baies. Structure moyenne avec un accent sur la souplesse et l'accessibilité. Finale agréable.*



### Chianti Classico 2008

(0,375-0,750-1,500 L)

0,75L: 18,25 euro

DOCG Chianti Classico - 90% sangiovese, 5% merlot, 5% malvasia nera & colorino

**fruité, puissant**

*Le Chianti Classico a une profonde couleur rouge rubis à la couronne violacée. bouquet intense vers des fruits mûrs, des fleurs, avec une pointe minérale. La structure est souple, les tannins juteux. Vin élégant à la finale fruitée.*



### Castello di Fonterutoli 2006

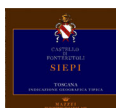
(0,750-1,500 L)

0,75L: 39,93 euro

DOCG Chianti Classico - 90% sangiovese, 10% cabernet sauvignon

**puissant, riche en tannins**

*Le Castello di Fonterutoli a une couleur rouge rubis et des arômes fins de fruit doux, d'épices et de tabac. Bouche pleine et structure pleine. Très bel équilibre entre puissance et élégance. Finale puissante.*



### Siepi 2005

(0,750-1,500-3,000 L)

0,75L: 65,82 euro

IGT Toscana Rosso - 50% sangiovese, 50% merlot

**puissant, riche en tannins**

*Le Siepi a une couleur profonde rouge rubis. Son nez est riche de fins arômes de fruits rouges mûrs et d'épices. Un vin à la structure pleine mais souple qui possède une très belle acidité veillant à un équilibre parfait. Une finale longue et fraîche. Excellent !*



### Siepi 2006

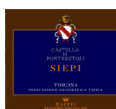
(0,750-1,500-3,000-6,000 L)

0,75L: 79,98 euro

IGT Toscana Rosso - 50% sangiovese, 50% merlot

**puissant, riche en tannins**

*Le Siepi a une couleur profonde rouge rubis. Son nez est riche de fins arômes de fruits rouges mûrs et d'épices. Un vin à la structure pleine mais souple qui possède une très belle acidité veillant à un équilibre parfait. Une finale longue et fraîche. Excellent !*



### Siepi 2007

(0,750-1,500-3,000-6,000 L)

0,75L: 74,95 euro

IGT Toscana Rosso - 50% sangiovese, 50% merlot

**puissant, riche en tannins**

*Le Siepi a une couleur profonde rouge rubis. Son nez est riche de fins arômes de fruits rouges mûrs et d'épices. Un vin à la structure pleine mais souple qui possède une très belle acidité veillant à un équilibre parfait. Une finale longue et fraîche. Excellent !*