

# FICHE D'ARTICLE

<b>Nom</b>	Concerto
<b>Millésime</b>	2016
<b>Producteur</b>	Castello di Fonterutoli
<b>Style de vin</b>	rond, puissant, sec, beau fruité, très épicé, notes boisées en équilibre, belle minéralité, riche en tanins, acidité bien intégrée
<b>Appellation</b>	IGP Toscana
<b>Cépages</b>	20% cabernet sauvignon, 80% sangiovese
<b>Description</b>	<p>De siècle en siècle, la famille Mazzei a joué un rôle très important dans la vie politique et culturelle de la Toscane, mais aussi dans sa viticulture. Les armoiries de la famille en témoignent mais aussi les archives qui remontent au XIe siècle. Ser Lapo Mazzei et son frère Lionardo cultivaient la vigne à Carmignano. En 1453, la petite-fille du premier, Madonna Smeralda épouse Piero di Agnolo da Fonterutoli, et leur union donne naissance au domaine que l'on connaît aujourd'hui encore sous le nom de Castello di Fonterutoli. Depuis 23 générations, le domaine est entre les mains de la même famille. Aujourd'hui, il est géré par Lapo Mazzei et ses fils Filippo et Francesco. Sous les vignobles, une nouvelle cave hypermoderne a été construite autour d'un cours d'eau souterrain qui se charge de la régulation naturelle de l'humidité de l'air.</p> <p>Dans les IGP 'Siepi' et 'Badiola', le sangiovese a rendez-vous avec le merlot. Mais toute l'attention est cristallisée sur le puissant sangiovese qui se révèle dans deux Chianti Classico, le 'Fonterutoli', mélangé à 10 % de malvasia, colorino et merlot et élevé pendant un an en fût, et la référence absolue du domaine, le 'Castello di Fonterutoli' qui a obtenu en 2014 (à partir du millésime 2010) la distinction de Gran Selezione. Il n'y a pas tellement longtemps, le sangiovese de ce vin était enrichi d'un peu de cabernet sauvignon et merlot, depuis le millésime 2010, il ne contient que du sangiovese et du malvasia, ce qui le rend encore plus fin et plus pur.</p> <p>Le Concerto a une couleur rouge rubis très intense. Le nez développe des arômes de fruits des bois, de tabac et de poivre noir. La bouche est structurée et harmonieuse, les tannins bien présents mais soyeux. La finale est élégante et très longue.</p>
<b>Servir sur</b>	viande rouge sans sauce et grillade, viande rouge avec de la sauce, agneau, gibier, fromages puissants ou vieillis
<b>Origine</b>	Vignobles situés à Castellina in Chianti (Fonterutoli 450-550m et Siepi 260m d'altitude). Vignes de 17 à 32 ans. Guyot et Royat.
<b>Rendement</b>	5.600 - 7.500 pieds par ha
<b>Vendange</b>	Manuelle, fin septembre
<b>Vinification</b>	Vinification classique avec maturation pendant 18 mois en barriques françaises (70% neuves).
<b>Elevage</b>	18 mois en barriques françaises (70% neuves)
<b>Analytique</b>	Alc: 14,47% vol total acidity: 5,90 g/l
<b>Production</b>	25.000 bouteilles 0,75
<b>Potentiel de garde</b>	Jusque fin 2034

