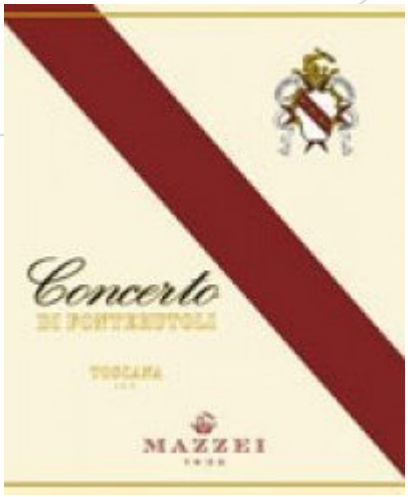
LICATA

FICHE D'ARTICLE



Nom	Concerto
Millésime	2018
Potentiel de garde	Jusqu'à fin 2033
Producteur	Castello di Fonterutoli
Style de vin	rond, puissant, sec, beau fruité, très épicé, notes boisées en équilibre, belle minéralité, riche en tanins, acidité bien intégrée
Appellation	IGT Toscana
Cépages	20% cabernet sauvignon, 80% sangiovese
Pourcentage d'alcool	13,50% vol
Description	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. Dans les IGP 'Siepi' et 'Badiola', le sangiovese a rendez-vous avec le merlot. Mais toute l'attention est cristallisée sur lé sangiovese autochtone bien sûr, qui se révèle dans deux Chianti Classico, le 'Fonterutoli' et la référence absolue du domaine, le 'Castello 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 un petit % de malvasia, ce qui le rend encore plus fin et plus pur. Depuis le millésime 2017 la famille Mazzei a décidé de mettre en encore plus en évidence le caractères des différents terroirs et de la biodiversité du sangiovese, en créant 3 crus différents du Gran Selezione des 3 communes dans lesquels ils ont des vignobles en propriété. Le Concerto 2018 offre un caractère toscan authentique avec une personnalité robuste et une masse de fruits qui accompagnera à merveille une bistecca Fiorentina. Le vin est charnu et succulent avec de la cerise noire, de la prune, des épices à la cardamom
Servir sur	viande rouge sans sauce et grillade, viande rouge avec de la sauce, agneau, gibier, fromages puissants ou vieillis
Origine	Vignobles situés à Castellina in Chianti (Fonterutoli 450-550m et Siepi 260m d'altitude). Vignes de 17 à 32 ans. Guyot et Royat.
Rendement	5.600 - 7.500 pieds par ha
Vendange	Manuelle, fin septembre
Vinification	Vinification classique avec maturation pendant 18 mois en barriques françaises (70% neuves).
Fermeture de bouteille	bouchon synthétique
Elevage	18 mois en barriques françaises (70% neuves)
Analytique	Alc: 14,47% vol total acidity: 5,90 g/l
Production	25.000 bouteilles 0,75
Notes des critiques	robertparker.com: 95 Vinous: 94 James Suckling, jamessuckling.com: 94 Falstaff: 92



nv LICATA sa · Duifhuisweg 12, 3590 Diepenbeek · +32 (0)11 22 20 37 · info@licata.be · www.licata.be

Heures d'ouverture de notre magasin

Lun - ven: 09h00 - 12h30 & 13h30 - 17h00 **Vr** 9u00 - 17u00 **Za** 9h00 - 12h30 (sauf en juillet et en août)