LICATA

FICHE D'ARTICLE

Nom	Siepi
Millésime	2024
Potentiel de garde	Jusqu'à fin 2044
Producteur	Castello di Fonterutoli
Style de vin	rond, puissant, sec, beau fruité, très épicé, bouche clairement boisée, plutôt minéral, riche en tanins, acidité bien intégrée
Appellation	IGT Toscana
Cépages	50% merlot, 50% sangiovese
Pourcentage d'alcool	14,00% 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 Siepi 2020 a une belle couleur rouge rubis. Le bouquet est riche en fruits bleus, lavande, cuir neuf et clou de girofle. La bouche est pleine et crémeuse. Finale très longue et précise. Déjà un délice, mais qui promet encore plus de potentiel.

Servir sur	viande rouge sans sauce et grillade, viande rouge avec de la sauce, agneau, gibier, fromages puissants ou vieillis
Origine	Castellina in Chianti, località Fonterutoli, vignoble Siepi à 260m d'altitude, orientation sud sud-ouest. Vignes entre 20 et 33 ans.
Rendement	4.500 - 6.500 pieds par ha.
Vendange	Manuelle, 12 septembre pour le Merlot, 22 septembre pour le Sangiovese.
Vinification	Fermentation en cuves inox à 26°-28°C. Macération de 14 jour spour le Merlot et 18 pour le Sangiovese. Maturation de 18 mois en barriques françaises. Le vin repose ensuite 4 mois en cuves béton avant d'être mis en bouteille.
Fermeture de bouteille	diam
Elevage	18 mois en barriques françaises (70% neuves).
Analytique	Acidité totale: 5,90 g/l
Production	38.000 bouteilles 0,75

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)