

Nom Vicoregio36 Granselezione

Millésime 2022

Potentiel de garde Jusqu'à fin 2042

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 DOCG Chianti Classico

Cépages 100% 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 Xle 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 le 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 Vicoregio 36 a une couleur rouge rubis intense et un nez complexe de cerises noires, d'encens, de tabac, de feuilles séchées et d'épices. La bouche est joliment structurée et harmonieuse, les tanins sont présents mais souples avec une finale très vive.

Servir sur viande rouge sans sauce et grillade, viande rouge avec de la sauce, agneau, gibier, fromages puissants ou vieillis

Origine Vignoble situé à Vico Regio - 320m d'altitude - exposition sud-ouest - âge moyen des vignes: 13 ans.

Rendement 6.600 pieds par ha.

Vendange Manuelle, le 29 septembre.

Vinification Vinification classique.

Elevage 18 mois en tonneaux de 500l.

Analytique Acidité totale: 5,77 g/l

Production 13.000 bouteilles

Notes des critiques James Suckling, jamesuckling.com: 95
Antonio Galloni, Vinous: 94
Michaela Morris, Decanter: 92

