LICATA
ARTIKELFICHE



Naam	Concerto
Jaartal	2020
Bewaarpotentieel	Tot eind 2035
Producent	Castello di Fonterutoli
Wijnstijl	vol, krachtig, droog, lekker fruitig, redelijk kruidig, evenwichtige houttoets, fijne mineraliteit, mondvullende tannines, mooi geïntegreerde zuren
Appellatie	IGT Toscana
Druivensoorten	20% cabernet sauvignon, 80% sangiovese
Omschrijving	Doorheen de eeuwen heeft de familie Mazzei een belangrijke rol gespeeld in de Toscaanse politiek en cultuur, maar ook in de wijnbouw. Het oude wapenschild en het rijkelijk gevulde familiearchief gaan terug tot de 11de eeuw. Ser Lapo Mazzei was, net zoals zijn broer Leonardo, druiventeler in Carmignano en toen zijn kleindochter Madonna Smeralda in 1453 huwde met Piero di Agnolo da Fonterutoli, ontstond het wijndomein dat we vandaag kennen als Castello di Fonterutoli. Al 23 generaties is het wijngoed familiebezit, vandaag gerund door Lapo Mazzei en zijn zonen Filippo en Francesco. Onder de wijngaarden werd recent een nieuwe, hypermoderne wijnkelder gebouwd waar een ondergrondse waterloop de natuurlijke luchtvochtigheid regelt. Sangiovese en merlot vinden elkaar in de moderne IGP's 'Siepi' en 'Badiola'. Maar de aandacht gaat uiteraard vooral naar dé autochtone druif sangiovese, met voorop de Chianti Classico 'Fonterutoli' en riserva 'Castello Fonterutoli'. Deze laatste is het vlaggenschip en kreeg in 2014 (vanaf de jaargang 2010) de nieuwe en hoogste onderscheiding "Gran Selezione". Daar waar de sangiovese in deze topwijn voordien nog wat cabernet sauvignon en merlot bijkreeg, is de blend vanaf jaargang 2010 hoofdzakelijk sangiovese, wat hem nog fijner en puurder maakt. Vanaf jaargang 2017 gaat de familie nog een stapje verder en wordt de Gran Selezione in 3 aparte cru's op de markt gebracht, 100% sangiovese van de beste druiven van de toppercelen uit 3 verschillende gemeentes. De Concerto heeft een authentiek Toscaans karakter met een robuuste persoonlijkheid en een fruitmassa die een bistecca Fiorentina prachtig zal vergezellen. De 2020 heeft een geconcentreerde structuur met strakke tannines. Een extreem aromatische wijn met bessen, bloemen en specerijen. Veel zoet fruit in de mond. Een prachtige jaargang die de essentie van de huisstijl prachtig weergeeft.
Serveren bij	rood vlees, gegrild of geroosterd, zonder saus, rood vlees met saus, lams- en schapenvlees, pelswild, krachtige of belegen kaas
Oorsprong	Wijngaarden gelegen in Castellina in Chianti - Fonterutoli 450-550m en Siepi 260m. Wijnstokken van 17 tot 32 jaar oud. Guyot et Royat.
Opbrengst	5.600 - 7.500 wijnstokken per ha.
Oogst	Handmatig, eind september.
Vinificatie	Klassieke vinificatie.
Opvoeding	18 maanden in Franse barriques (70% nieuw).
Analytisch	Totale aciditeit: 5,90 g/l
Productie	25.000 flessen
Recensentscores	jamessuckling.com: 96 Vinous: 95 robertparker.com: 94

