LICATA

ARTIKELFICHE

Naam	Siepi
Jaartal	2024
Bewaarpotentieel	Tot eind 2044
Producent	Castello di Fonterutoli
Wijnstijl	vol, krachtig, droog, lekker fruitig, redelijk kruidig, redelijk wat hout in de smaak, vrij mineraal, mondvullende tannines, mooi geïntegreerde zuren
Appellatie	IGT Toscana
Druivensoorten	50% merlot, 50% sangiovese
Alcoholpercentage	14,00% vol
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 Siepi 2020 heeft een mooie robijnrode kleur. Het boeket is rijk aan blauw fruit, lavendel, nieuw leer en kruidnagel. De smaak is vol en romerig. Zeer lange en precieze afdronk. Nu al een genot, maar belooft nog meer potentieel.
Serveren bij	rood vlees, gegrild of geroosterd, zonder saus, rood vlees met saus, lams- en schapenvlees, pelswild, krachtige of belegen kaas
Oorsprong	Castellina in Chianti, località Fonterutoli, Siepi-wijngaard: 260 m. hoogte met zuid - zuidwestelijke ligging. Wijnstokken tussen 20 en 33 jaar oud.
Opbrengst	4,500 - 6,500 stokken per ha.
Oogst	Manuele oogst, 12 september voor merlot, 22 september voor sangiovese.
Vinificatie	Fermentatie in roestvrijstalen vaten bij 26°-28°C. Maceratie gedurende 14 dagen voor de Merlot en 18 dagen voor de Sangiovese. Tijping van 18 maanden in franse barriques. De wijn rust vervolgens nog 4 maanden in betonnen vaten voordat hij wordt gebotteld.
Flesafsluiting	diam
Opvoeding	18 maanden in Franse barriques (70% nieuw).
Analytisch	Totale aciditeit: 6,40 g/l
Productie	25.000 flessen 0,75

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

Openingsuren van onze winkel

Maa - vrij: 09u00 - 12u30 & 13u30 - 17u00 **Vr** 9u00 - 17u00 **Za** 9u00 - 12u30 (uitgezonderd juli en augustus)