



MARCHESI MAZZEI SPA AGRICOLA

Via Ottone III di Sassonia n°5, Loc. Fonterutoli

I-53011 Castellina in Chianti (SI)

Tel: +39 0577 73571 Fax: +39 0577 735757

mazzei@mazzei.it

<https://www.mazzei.it/>

Castello di Fonterutoli Marchesi Mazzei – Siepi 2011

NOTE di DEGUSTAZIONE

IGT Toscana rosso – 50% sangiovese, 50% merlot – Gr. 14,5% - 18 mesi barrique di rovere francese nuove al 70%

Il vino si presenta con un colore rosso rubino scuro con riflessi porpora. Al primo impatto olfattivo emergono note di cuoio, peperone e china. Seguono accenni di pepe nero e frutti scuri in confettura. Esprime in ultima sequenza belle note di cacao, di liquirizia e di caffè. Al palato è monumentale, complesso, opulento, ricco e lunghissimo. La morbidezza è ben sostenuta e bilanciata da una notevole spalla acida e da tannini levigati ma decisamente presenti in quantità. Chiude con un finale di raro spessore e persistenza.

Un vino mitico, proveniente da un unico appezzamento di circa 6 ettari chiamato appunto Siepi. Un rosso che da sempre si contraddistingue per eleganza. Il Toscana Rosso IGT "Siepi" 2011 di Mazzei è un rosso che nel bicchiere spicca per stoffa, profondità, finezza. Caratteristiche che sapranno rimanere inalterate per moltissimi anni. Un autentico Supertuscan.

Un vino di cui nel Gambero rosso è scritto: "Uno dei 50 vini che hanno cambiato lo stile del vino italiano".

Abbinamento: brasato

Riconoscimenti:

3 tralci *Vitae* ed. 2015

Robert Parker - 94 pts

James Suckling - 93 pts

Gambero Rosso - *Tre Bicchieri*



Associazione Italiana Sommeliers

Delegazione di Arezzo



il Gambero Rosso