

Mazzei Castello Fonterutoli Chianti Classico Gran Selezione

Tämä Chianti Classico on Marchesi Mazzein upea taidonnäyte. Täydellisen ryhdikäs, moniulotteinen, vivahteikas ja täyteläinen viini. Rypäleet tähän viiniin tulevat 50 eri palstalta, jokainen erikseen kypsytetty Fonterutolin kellarissa.

Rypäleet on poimittu käsin syyskuun puolivälin jälkeen. Kuorikontakti kesti 15-18 päivää. Kypsytyks 16 kuukautta pienissä 225-litraisissa ranskalaisissa tammitynnyreissä, joista 60% uusia. Pullotettu lokakuussa 2010.

Tuotantomäärä: 50 000 ptoa.

91 Points – Wine Spectator
92 Points – James Suckling
91 Points – Robert Parker
91 Points – Vinous
92 Points- Wine Enthusiast

Tuotetiedot

Maa: Italia

Tuontantoalue: Chianti Classico DOCG

Tuottaja: Marchesi Mazzei

Rypäle/rypäleet: Sangiovese 85 %, Cabernet Sauvignon ja Merlot 15 %

Vuosikerta: 2008

Sokeri: 1 g/l

Happo: 6,2 %

Alkoholi: 13,7 %

Pullokoko: 750 ml

Korkki: Luonnonkorkki

Väri: Syvä granaatinpunainen, tiilenoranssilla häivähdyksellä

Tuoksu: Elegantti, hieman kehittynyt, tummaa kirsikkaa, kypsää punaista omenaa, kuivattua orvokkia, nahkaa, paahdettua mantelia.

Maku: Täyteläinen, tyylikäs, hieno eloisa hapokkuus raikastaa kypsää hedelmäisyyttä, aromeissa punaisen omenankuorta, kukkaisuutta, paahteisuutta, kompleksinen, pitkä maku.

Ruokasuositukset: Riista, Nauta, Pataruoka

