

Mazzei Fonterutoli Chianti Classico

Fonterutolin viinitilan tärkein viini, joka on aina vertailuarvo koko viinitalolle. Ensimmäinen vuosikerta on tehty 1900-luvun alussa. Rypäleet poimittu käsin viideltä eri tarhalta, joiden maaperä on pääasiassa kalkkikiveä. Käyminen tapahtuu noin 26-28 ° asteessa, maseraatio kestää 17 päivää, jonka jälkeen viini kypsyy 12 kuukautta pienissä ranskalaisissa tammitynnyreissä, joista 40 % on uusia.

Viini on vivahteikas, tyylikäs ja vahvarunkoinen, eloisan hapokas sekä hyvin kehittynyt. Maussa on tummaa marjaa, tuoreita mausteita ja maku on sileä ja voimakas. Erittäin hieno lajityyppinsä edustaja. Erinomainen pari tyylikkaille liharuokille, kuten naudan liha tummalla kastikkeella, tuhdit pataruoat, maksa ja mausteiset makkarat ja leikkeleet. Sopii erinomaisesti juustojen pariin sekä tietysti tumma kastikkeisille pasta-annoksille.

”93 Points – Decanter”



Tuotetiedot

Maa: Italia

Tuontantoalue: DOCG Chianti Classico

Tuottaja: Marchesi Mazzei

Rypäle/rypäleet: Sangiovese 90 %, Malvasia Nera, Colorino ja Merlot yhteensä 10 %

Vuosikerta: 2014

Sokeri: > 1 g/l

Happo: 5,8 g/l

Alkoholi: 13,5 %

Pullokoko: 750 ml

Korkki: Luonnonkorkki

Alko ID: 929737

Hinta: 24,98 €

Väri: Kaunis rubiinipunainen väri, jossa aavistus violettiä reunoissa.

Tuoksu: Herkullista punaista marjaisuutta, kirsikkaa ja tuoretta mausteisuutta, karvasmantelia, aavistus nahkaisuutta.

Maku: Keskitäyteläinen, erittäin raikas hedelmäisyys, kypsää tumman marjaa. Hienot tanniinit. Intensiivinen ja sileä maku.

Ruokasuositukset: Nauta, Juusto, Lammas

