

Mazzei Siepi IGT

"One of the 50 wines that changed Italy's wine style" -Gambero Rosso

Tämä tarhaviini on valmistettu Sangiovese ja Merlot rypäleistä, jotka rulevat 6 hehtaarin Siepi-tarhalta. Siepi on tilan parhaimpiin kuuluva tarha ja sijaitsee 260 metriä merenpinnasta. Köynnökset ovat iältään 15-28 -vuotiaita.

Valmistus: Sadonkorjuu käsin 11.9 (Merlot) ja 28.9 (Sangiovese). Kuorikontakti 14 päivää (Merlot) ja 18 päivää (Sangiovese), käymislämpötila 26 – 28° C, kypsytys 18 kuukautta pienissä ranskalaisissa tammitynnyreissä (225 lt / 70% uutta tammea).

Konsentraatio ja kompleksisuus tekee tästä viinistä autenttisen ja temperamentiltaan ainutlaatuisen.

Tuotetiedot

Maa: Italia

Tuontantoalue: IGT Toscana

Tuottaja: Marchesi Mazzei

Rypäle/rypäleet: Sangiovese 50%, Merlot 50%

Vuosikerta: 2013

Happo: 6,88 g/l

Alkoholi: 14

Pullokoko: 750 ml

Korkki: Luonnonkorkki

Väri: Kirkas granaatinpunainen, häivähdys tiilenruskeaa

Tuoksu: Puhdas, raikas, avoin, runsaan marjainen, tummaa boysenmarjaa, kirsikkaa, nahkaa, luumua, aavistus lihaisuutta, moniulotteinen, upea tuoksu.

Maku: Täyteläinen, erittäin raikkaat kypsät hapot virkistää makua, hieno hedelmäisyys, luumua, tummaa marjaa, hieman tupakkainen loppumaku, erittäin pitkä ja uniikki maku.

Ruokasuositukset: Grilliruoka, Riista, Nauta

