Mazzei Siepi Вино Маццеи Сьепи, красное сухое

Страна: Италия Регион: Тоскана IGT

Производитель: Castello di Fonterutoli

Крепость: 14,5% об.

Сортовой состав: 50% Санджовезе, 50% Мерло

Выдержка: 18 месяцев во французских бочках (70% новые): барриках (Мерло) и тонно

(Санджовезе), затем 3 месяца в бетонных чанах

Особенность: возраст лоз от 21 до 34 лет, урожай собран с виноградника Сьепи,

расположенного на высоте 260 м над уровнем моря

Цвет: темно-рубиновый

Аромат: яркий, пышный букет с оттенками бузины, фиалки, сливы, красных ягод,

сандала и табака

Вкус: насыщенный, мощный, с ощутимыми бархатистыми танинами и нотами вишни, голубики, ванили, темного шоколада и сладких специй в длительном послевкусии

Температура подачи: 16-18 °C

Гастрономия: выдержанные сыры, блюда из дичи, говяжий стейк сильной прожарки, паста с мясом и темными насыщенными соусами



Сьепи всегда была образцовой фермой, управляемой с инновационным видением, неинвазивным стилем ведения сельского хозяйства и постоянной заботой о сохранении хрупкого МА ZZE Т козяиства и постоянной заботой о сохранении хрупкого гидрогеологического баланса региона. Экспозиция одноименного виноградника Сьепи уникальна, поскольку он расположен на плато, которое хорошо освещено в течение дня и окружено дубовым лесом,

что создает идеальный микроклимат с большими перепадами температур между днем и ночью.

Земли Сьепи и Фонтерутоли (лозы в окружении дубов и оливковых рощ) были унаследованы семьей Маццеи в 1435 году, что делает их одними из старейших виноградников в Италии. Огромная работа по массальной селекции, которая сегодня позволяет Кастелло ди Фонтеруголи похвастаться беспрецедентным виноградарским наследием, началась на винограднике Сьепи.

Маццеи были одной из первых семей в районе Кьянти Классико, которые в начале 1980-х предусмотрительно высадили Мерло в качестве идеального сорта винограда, дополняющего Санджовезе. Сьепи был выбран для проведения этого эксперимента из-за особенностей его почвы, состоящей из известковых и мергелевых сланцев, смешанных с глиной, что позволяет лучше всего раскрыться этому богатому сорту винограда.

