LICATA

FICHE DE VIN

Nom	Concerto
Millésime	2015
Potentiel de garde	Jusque fin 2033
Producteur	Castello di Fonterutoli
Style de vin	rond, puissant, sec, beau fruité, très épicé, notes boisées en équilibre, belle minéralité, riche en tanins, acidité bien intégrée
Appellation	IGP Toscana
Cépages	20% cabernet sauvignon, 80% sangiovese
Alcohol percentage	14,00% vol
Description	De siècle en siècle, la famille Mazzei a joué un rôle très important dans la vie politique et culturelle de la Toscane, mais aussi dans sa viticulture. Les armoiries de la famille en témoignent mais aussi les archives qui remontent au XIe siècle. Ser Lapo Mazzei et son frère Lionardo cultivaient la vigne à Carmignano. En 1453, la petite-fille du premier, Madonna Smeralda épouse Piero di Agnolo da Fonterutoli, et leur union donne naissance au domaine que l'on connaît aujourd'hui encore sous le nom de Castello di Fonterutoli. Depuis 23 générations, le domaine est entre les mains de la même famille. Aujourd'hui, il est géré par Lapo Mazzei et ses fils Filippo et Francesco. Sous les vignobles, une nouvelle cave hypermoderne a été construite autour d'un cours d'eau souterrain qui se charge de la régulation naturelle de l'humidité de l'air. Dans les IGP 'Siepi' et 'Badiola', le sangiovese a rendez-vous avec le merlot. Mais toute l'attention est cristallisée sur le puissant sangiovese qui se révèle dans deux Chianti Classico, le 'Fonterutoli', mélangé à 10 % de malvasia, colorino et merlot et élevé pendant un an en fût, et la référence absolue du domaine, le 'Castello di Fonterutoli' qui a obtenu en 2014 (à partir du millésime 2010) la distinction de Gran Selezione. Il n'y a pas tellement longtemps, le sangiovese de ce vin était enrichi d'un peu de cabernet sauvignon et merlot, depuis le millésime 2010, il ne contient que du sangiovese et du malvasia, ce qui le rend encore plus fin et plus pur. Le Concerto a une couleur rouge rubis très intense. Le nez développe des arômes de fruits des bois, de tabac et de poivre noir. La bouche est structurée et harmonieuse, les tannins bien présents mais soyeux. La finale est élégante et très longue.
Servir sur	viande rouge sans sauce et grillade, viande rouge avec de la sauce, agneau, gibier, fromages puissants ou vieillis
Origine	Vignobles situés à Castellina in Chianti (Fonterutoli 450-550m et Siepi 260m d'altitude). Vignes de 17 à 32 ans. Guyot et Royat.
Rendement	5.600 - 7.500 pieds par ha
Vendange	Manuelle, fin septembre
Vinification	Vinification classique avec maturation pendant 18 mois en barriques françaises (70% neuves).
Fermeture de bouteille	bouchon en liège
Elevage	18 mois en barriques françaises (70% neuves)
Analytique	Alc: 14,47% vol total acidity: 5,90 g/l
Production	25.000 bouteilles 0,75