LICATA

FICHE DE VIN

Nom	Mix 36
Millésime	2015
Potentiel de garde	Jusque fin 2030
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	100% 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 Mix 36 a une couleur rouge rubis intense et un nez complexe de fruits rouges, de poivre noir et de tabac. La bouche est bien structurée et toute en harmonie, les tanins présents mais souples, et la finale d'un très grande persistance.
Servir sur	viande rouge sans sauce et grillade, viande rouge avec de la sauce, agneau, gibier, fromages puissants ou vieillis
Origine	Vignoble situé à Vico Regio - 320m d'altitude - exposition sud-ouest - âge moyen des vignes : 13 ans -
Rendement	6.600 pieds par ha
Vendange	Manuelle, le 2 octobre
Vinification	Vinification classique avec maturation pendant 18 mois en tonneaux de chêne français de 500L.
Fermeture de bouteille	diam
Elevage	18 mois en tonneaux de 500L
Analytique	Alc: 14,47% vol total acidity: 5,90 g/l
Production	12.000 bouteilles 0,75