LICATA

FICHE DE VIN

Nom	Siepi
Millésime	2016
Potentiel de garde	Jusque fin 2036
Producteur	Castello di Fonterutoli
Style de vin	rond, puissant, sec, beau fruité, très épicé, bouche clairement boisée, plutôt minéral, riche en tanins, acidité bien intégrée
Appellation	IGP Toscana
Cépages	50% merlot, 50% 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 Siepi a une très belle couleur rouge rubis. Le nez est riche sur des arômes de fruits rouges mûrs et d'épices. La bouche est pleine mais plus accessible qu'auparavant. Grand potentiel. Très longue finale.
Servir sur	viande rouge sans sauce et grillade, viande rouge avec de la sauce, agneau, gibier, fromages puissants ou vieillis
Origine	Castellina in Chianti, località Fonterutoli, vignoble Siepi à 260m d'altitude, orientation sud sud-ouest.
Rendement	4.500 - 6.800 pieds par ha
Vendange	Manuelle, début septembre pour le Merlot, 3ème semaine de septembre pour le Sangiovese.
Vinification	Vinification classique avec maturation en barriques françaises. Une fois assemblé, le vin repose encore minimum 6 mois en bouteille.
Elevage	18 mois en barriques françaises (75% neuves)
Analytique	Alc: 14,3% vol total acidity: 6,40 g/l
Production	25.000 bouteilles 0,75
Recensentscores	James Suckling: 98 Robert Parker: 96