LICATA
WIJNFICHE

Naam	Concerto
Jaartal	2015
Bewaarpotentieel	Tot eind 2033
Producent	Castello di Fonterutoli
Wijnstijl	vol, krachtig, droog, lekker fruitig, redelijk kruidig, mooi evenwichtige houttoets, een fijne mineraliteit, mondvullende tannines, mooi geïntegreerde zuren
Appellatie	IGP Toscana
Druivensoorten	20% cabernet sauvignon, 80% sangiovese
Alcohol percentage	14,00% vol
Omschrijving	Doorheen de eeuwen heeft de familie Mazzei een belangrijke rol gespeeld in de Toscaanse politiek en cultuur, maar ook in de wijnbouw. Het oude wapenschild en het rijkelijk gevulde familiearchief gaan terug tot de 11de eeuw. Ser Lapo Mazzei was, net zoals zijn broer Lionardo, druiventeler in Carmignano en toen zijn kleindochter Madonna Smeralda in 1453 huwde met Piero di Agnolo da Fonterutoli, ontstond het wijndomein dat we vandaag kennen als Castello di Fonterutoli. Al 23 generaties is het wijngoed familiebezit, vandaag gerund door Lapo Mazzei en zijn zonen Filippo en Francesco. Onder de wijngaarden werd een nieuwe, hypermoderne wijnkelder gebouwd waar een ondergrondse waterloop de natuurlijke luchtvochtigheid regelt. Sangiovese en merlot vinden elkaar in de IGP's 'Siepi' en 'Badiola'. Maar de aandacht is vooral gericht op de krachtige sangiovese in de twee Chianti Classicos 'Fonterutoli', die met 10% malvasia, colorino en merlot voor een jaartje op vat gaan, en het vlaggenschip 'Castello di Fonterutoli' die in 2014 (vanaf de jaargang 2010) de hoogste onderscheiding Gran Selezione kreeg. Daar waar de sangiovese in deze topwijn voordien nog wat cabernet sauvignon en merlot bijkreeg, is de blend vanaf jaargang 2010 enkel sangiovese met malvasia, wat hem nog fijner en puurder maakt. De Concerto heeft een intens robijnrode kleur. In de neus ontwikkelen zich aroma's van bosvruchten, tabak en zwarte peper. Zeer gestructureerde en harmonieuze smaak, met duidelijk aanwezige maar goed versmolten tannines. Elegante en lange finale.
Serveren bij	rood vlees, gegrild of geroosterd, zonder saus, rood vlees met saus, lams- en schapenvlees, pelswild, krachtige of belegen kaas
Oorsprong	Castellina in Chianti - Fonterutoli 450-550m et Siepi 260m. Guyot et Royat.
Opbrengst	5.600 - 7.500 pieds per ha
Oogst	manueel, eind september
Vinificatie	klassieke vinificatie met gescheiden houtrijping in Franse barriques, nadien assemblage en verdere flesrijping van minstens 6 maanden
Flesafsluiting	natuurkurk
Opvoeding	18 maanden in Franse barriques (70% nieuw)
Analytisch	Alc: 14,47% vol total acidity: 5,90 g/l
Productie	25.000 flessen 0,75