LICATA
WIJNFICHE

| | |
|---|---|
| **Naam** | Philip |
| **Jaartal** | 2014 |
| **Bewaarpotentieel** | Tot eind 2029 |
| **Producent** | Castello di Fonterutoli |
| **Wijnstijl** | medium-vol, krachtig, droog, lekker fruitig, redelijk kruidig, mooi evenwichtige houttoets, soepele tannines, mooi geïntegreerde zuren |
| **Appellatie** | IGP Toscana |
| **Druivensoorten** | 100% cabernet sauvignon |
| **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.<br><br>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.<br><br>Philip heeft een diep robijnrode kleur. Intens boeket van rood bosfruit, chocolade, espresso en kruiden. De smaak is vol met sappige tannines, een mooie fraicheur, veel fruit en lange afdronk. |
| **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 en Belguardo. |
| **Opbrengst** | 6.600 per ha |
| **Oogst** | Vanaf 17 September (Belguardo) tot 26 September (Fonterutoli) |
| **Vinificatie** | klassieke vinificatie met gescheiden houtrijping in Franse barriques, nadien assemblage en verdere flesrijping van minstens 6 maanden |
| **Opvoeding** | 18 maanden in Franse barriques (70% nieuw) |
| **Analytisch** | Alc: 14,47% vol  total acidity: 5,90 g/l |
| **Productie** | 58.000 flessen 0,75 |
| **Recensentscores** | Antonio Galloni, Vinous: 93<br>James Suckling, JamesSuckling.com: 92 |