



# I quaderni di *Wine News* APPUNTI DI DEGUSTAZIONE



## la Griffe



Vendemmia: 2004  
Proprietà: Famiglia Mazzei  
Uvaggio: Sangiovese, Merlot  
Bottiglie prodotte: 30.000  
Enologo: Carlo Ferrini  
Prezzo allo scaffale: € 65,00

### Castello di Fonterutoli Toscana Igt Siepi

Nella grande famiglia dei “supertuscan” un posto di assoluta preminenza spetta senza dubbio al Siepi. Blend paritario di Sangiovese e Merlot, nasce da una porzione limitata a sei ettari del vigneto omonimo, posto a circa 260 metri sul livello del mare ed esposto completamente a Sud. La prima annata prodotta è il 1993 ed è il vino che idealmente ha preso il posto del Concerto di Fonterutoli, altrettanto straordinario “supertuscan” ottenuto invece da un uvaggio di Sangiovese e Cabernet Sauvignon. La storia dei Mazzei si intreccia fin dal Medioevo con le vicende del Chianti, ed oggi, prima con Lapo (per un ventennio presidente del Consorzio del Chianti Classico e tutt’ora Presidente Onorario), poi con i figli Filippo e Francesco, continua a rappresentare un punto di riferimento per questo territorio, a partire da una produzione di Chianti Classico di eccellenza assoluta, frutto di scelte senza compromessi. Oltre ai vigneti chiantigiani del Castello di Fonterutoli (117 ettari vitati, divisi in cinque zone: Fonterutoli, Siepi, Badiola, Belvedere e Caggio, quest’ultima azienda acquisita nel marzo 2006), fanno capo alla famiglia

Mazzei anche le tenute Belguardo e Zisola, situate rispettivamente nella Maremma Toscana e nella Sicilia Sud Orientale, che collocano il marchio Mazzei tra le più importanti realtà del mondo vinicolo italiano, grazie ad un approccio produttivo capace di coniugare perfettamente tradizione e innovazione. Il Siepi, forse l’apice più alto della produzione della famiglia Mazzei, è non solo un vero e proprio cru aziendale, ma anche il “condensato”, se così si può dire, del meglio della viticoltura ed enologia: dalla raccolta rigorosamente eseguita a mano, con selezione maniacale dei grappoli in fase di vendemmia e successivamente prima della vinificazione, alla fermentazione rigorosamente separata per Merlot e Sangiovese, fino all’affinamento in barriques nuove per 18 mesi (Merlot) e 16 mesi (Sangiovese), seguito da un minimo di sei mesi in bottiglia. La versione ’04 non tradisce le attese: profondo e nitido nei profumi, possiede un attacco di grande forza tannica, ingentilito da un frutto morbido e maturo e da un finale cristallino. Ancora giovanissimo.