

CONCERTO
2016

Der „Concerto“ kam 1981 auf den Markt, als man das große, noch nicht genutzte, Potenzial erkannt hatte, das noch in den Weinen steckte. Die Winzer experimentierten damals mit neuen Traubenumischungen, inklusive nicht autochthonen Rebsorten. So entstanden die sogenannten „Super Tuscan“; der „Concerto“ ist einer ihrer Vorreiter und bedeutendsten Vertreter.

Bezeichnung:	Toscana IGT
Gut:	Castello di Fonterutoli
Standort des Betriebs:	Fonterutoli - Castellina in Chianti (SI)
Traubenmischung:	80% Sangiovese, 20% Cabernet Sauvignon
Alkohol:	14,10% vol.
Gesamtsäuregehalt:	6,11‰
Weinberglage:	Fonterutoli: 450-550 m ü.d.M. Siepi: 260 m ü.d.M
Bodentyp:	Ein gehaltvoller, mineralischer Boden aus verwittertem Kalk und Galestro-Ton.
Alter der Rebstöcke:	18 - 33 Jahre
Erziehungsform:	Spornkordon und Guyot
Rebstockdichte pro Hektar:	5.600 - 7.500 Pflanzen
Weinlese:	von Hand ab dem 23. September
Gärungstemperatur:	26 - 28° C
Mazerationszeit:	14 - 18 Tage
Reifung:	18 Monate in kleinen 225-lt-Fässern aus französischer Eiche (70% new) 4 Monate in Zementtanks
Finissage:	August 2018
Flaschenabfüllung:	February 2019
Marktverfügbarkeit:	37.000 Flaschen
Produktion:	375 ml - 750 ml - 1,5 lt - 3 lt - 6 lt - 12 lt - 18 lt
Flaschengrößen:	Holzbox mit 6 Flaschen (375 - 750 ml), einzelne Holzbox (1,5 lt bis 18 lt)
Verpackung:	1981
Erster hergestellter Jahrgang:	über 20 Jahre
Lagerfähigkeit:	Gehaltvoll und traubig, Noten von Waldfrüchten und schwarzen Beeren, kraftvoll und elegant
Verkostungsnotizen:	Würzige Speisen, Wildbraten und gereifter Käse
Speisenempfehlung:	



MARCHESI MAZZEI S.P.A. AGRICOLA

Via Ottone III n° 5, Loc. Fonterutoli, I-53011 Castellina in Chianti (SI) - Tel. (+39) 0577 73571 - Fax (+39) 0577 735757 - www.mazzei.it - mazzei@mazzei.it
C.F./P.IVA 00758320527 - Reg. Impr. SI n° 00758320527 - R.E.A. SI n° 89175 - Cap. Soc. € 4.400.000,00 i.v.