

  
**MAZZEI**  
1435

**SIEPI**  
**2000**

Cru aus 50 % Sangiovese und 50 % Merlot des gleichnamigen Weinbergs, dessen außergewöhnliche Boden- und Klimaeigenschaften ihm große Dichte und Konzentration verleihen. Ein Wein mit einmaligem und originellem Temperament.

<b>Bezeichnung:</b>	Toscana IGT
<b>Gut:</b>	Castello di Fonterutoli
<b>Standort des Betriebs:</b>	Ortschaft Fonterutoli - Gemeinde Castellina in Chianti (SI)
<b>Traubenmischung:</b>	50% Sangiovese, 50% Merlot
<b>Alkohol:</b>	14,20% vol.
<b>Gesamtsäuregehalt:</b>	5,40‰
<b>Weinberglage:</b>	Siepi: 260 m ü.d.M., Süd-/Südwestlage
<b>Bodentyp:</b>	überwiegend Kalkstein
<b>Erziehungsform:</b>	Spornkordon
<b>Rebstockdichte pro Hektar:</b>	4.500 - 6.800 Pflanzen
<b>Weinlese:</b>	von Hand ab dem 28. August (Merlot) dem 25. September (Sangiovese)
<b>Gärungstemperatur:</b>	30 - 32° C
<b>Mazerationszeit:</b>	16 Tage (Merlot), 18 Tage (Sangiovese)
<b>Reifung:</b>	16 Monate in kleinen 228-lt-Fässern aus französischer Eiche
<b>Flaschenabfüllung:</b>	Juni 2002
<b>Marktverfügbarkeit:</b>	Februar 2003
<b>Produktion:</b>	30.000 Flaschen
<b>Flaschengrößen:</b>	750 ml - 1,5 lt - 3 lt
<b>Erster hergestellter Jahrgang:</b>	1992



**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](http://www.mazzei.it) - [mazzei@mazzei.it](mailto: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.