



CASTELLO DI  
FONTERUTOLI

**SIEPI**  
**2018**

Siepi, seit 1435 im Besitz der Familie Mazzei, ist seit seiner Gründung ein mustergültiges Anwesen, das auch heute noch mit dem gleichen Respekt für das Gebiet bearbeitet wird. Eine einzigartige Lage, ein besonderes Mikroklima, die Intuition Anfang der achtziger Jahre, Merlot als ideale Ergänzung des Sangiovese in einem besonders geeigneten "Terroir" anzupflanzen; die Vereinigung dieser beiden Reben lässt einen Wein mit einer perfekten Balance zwischen Eleganz, Kraft und Komplexität entstehen.

<b>Bezeichnung:</b>	Toscana IGT
<b>Standort des Betriebs:</b>	Fonterutoli - Castellina in Chianti (SI)
<b>Traubenmischung:</b>	50% Sangiovese, 50% Merlot
<b>Alkohol:</b>	14,53% vol.
<b>Gesamtsäuregehalt:</b>	5,90‰
<b>Weinberglage:</b>	Siepi (Castellina in Chianti): 260 m ü.d.M., Süd-/Südwestlage überwiegend Kalkstein
<b>Bodentyp:</b>	20 - 33 Jahre
<b>Alter der Rebstöcke:</b>	Spornkordon und Guyot
<b>Erziehungsform:</b>	4.500 - 6.500 Pflanzen
<b>Rebstockdichte pro Hektar:</b>	von Hand am 12. September (Merlot), am 22. September (Sangiovese)
<b>Weinlese:</b>	26 - 28° C, in Edelstahltanks
<b>Gärung:</b>	14 Tage (Merlot), 18 Tage (Sangiovese)
<b>Mazerationszeit:</b>	18 Monate in kleinen 225-lt-Fässern aus französischer Eiche (70% new)
<b>Reifung:</b>	4 Monate in Zementtanks
<b>Finissage:</b>	Juni 2020
<b>Flaschenabfüllung:</b>	Oktober 2020
<b>Marktverfügbarkeit:</b>	38.000 Flaschen
<b>Produktion:</b>	750 ml - 1,5 lt - 3 lt - 6 lt - 12 lt - 18 lt
<b>Flaschengrößen:</b>	Holzkiste
<b>Verpackung:</b>	1992
<b>Erster hergestellter Jahrgang:</b>	über 20 Jahren
<b>Lagerfähigkeit:</b>	knackige Holunder, Zwetschehen, Beerenfruchte, Sandelholz, Tabak, sehr langer Finale, geradling und klar
<b>Verkostungsnotizen:</b>	Üppige, aufwändige Gerichte, Schmorfleisch, Meditationswein
<b>Speisenempfehlung:</b>	

