Wijnfiche

Mazzei - Siepi | Toscana IGT Italie (TUSCANY) — 2018

Domaine

Mazei

Siepi, propriété de la famille Mazzei depuis 1435, a toujours été une exploitation modèle, gérée aujourd'hui avec le même type de respect. Un emplacement unique, un microclimat particulier, la vision prévoyante du début des années 1980 pour planter du Merlot comme cépage idéal pour compléter le Sangiovese dans un "terroir" très particulier, donnent naissance à un vin parfaitement équilibré entre élégance, puissance et complexité.

Vinification

Récolte manuelle du 12 au 22 septembre. Fermentation à 26-28 °C dans des cuves en inox. Le Merlot subit une macération de 14 jours, le Sangiovese de 18 jours. Élevage en fûts de chêne (70% neufs) pendant 18 mois. Ensuite, un vieillissement de 4 mois en cuves en béton.

Dégustation

Notes mûres de prunes, de baies, de santal, de tabac, et une finale très longue et pure.

Mets adaptées

Vin plaisir | Gibier | Viande - sauce archiduc

Caractéristiques

Type: Vin rouge
Cépage: Merlot (50%), Sangiovese (50%)
Viticulture: Traditionnel
Stocker (années): > 10
Servir à: 18 °C
Profil de goût: Complexe et généreux



DULST wijn met advies - Bierbeekstraat 21 - 3052 Blanden
Tel: 016/40 10 28 | E-mail: wijnen@dulst.be | www.dulst.be