

**SIEPI**  
**2013**

Un "cru" da Sangiovese e Merlot coltivati nei 6 ettari di Siepi, una tra le migliori giaciture aziendali. Spessore e concentrazione ne fanno un vino dal temperamento unico ed originale. "Uno dei 50 vini che hanno cambiato l'Italia" (Gambero Rosso).

<b>Denominazione:</b>	Toscana IGT
<b>Azienda:</b>	Castello di Fonterutoli
<b>Ubicazione azienda:</b>	Loc. Fonterutoli - Comune di Castellina in Chianti (SI)
<b>Uvaggio:</b>	50% Sangiovese, 50% Merlot
<b>Alcool:</b>	14,29% vol.
<b>Acidità totale:</b>	6,88‰
<b>Ubicazione vigneti:</b>	Siepi: 260 m.s.l.m.; esposizione S-S/O
<b>Tipologia del terreno:</b>	Prevalenza di Alberese
<b>Età delle vigne:</b>	15 - 28 anni
<b>Sistema di allevamento:</b>	Cordone speronato e Guyot
<b>Densità viti per ettaro:</b>	4.500 - 6.500 piante
<b>Vendemmia:</b>	Effettuata a mano dall'11 Settembre (Merlot), dal 28 Settembre (Sangiovese)
<b>Temperatura di fermentazione:</b>	26 - 28° C
<b>Tempo di macerazione:</b>	14 giorni (Merlot), 18 giorni (Sangiovese)
<b>Maturazione:</b>	18 mesi in piccoli fusti di rovere francese da 225 lt (70% nuovi)
<b>Imbottigliamento:</b>	Settembre 2015
<b>Uscita:</b>	Marzo 2016
<b>Produzione:</b>	28.289 bott./750 ml - 832 bott./1,5 lt 179 bott./3 lt - 12 bott./6 lt
<b>Prima annata prodotta:</b>	1992
<b>Potenziale di invecchiamento:</b>	Oltre 20 anni
<b>Profilo:</b>	Monumentale, note croccanti di sambuco, prugne, piccoli frutti, legno di sandalo, tabacco, finale decisamente lungo, definito e chiaro
<b>Abbinamenti:</b>	Piatti ricchi e strutturati, umidi, cacciagione, formaggi erborinati



**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.