# Marchesi Mazzei Siepi 0.75l

» Vína




CASTELLO DI
FONTERUTOLI

MAZZEI
1435

| | |
|---|---|
| EAN | 2050021921677 |
| Kód produktu | I0310115 |

Toskánské vinařství Mazzei vyrábí víno Siepi od roku 1992. Od té doby si získalo velké renomé a zařadilo se mezi hvězdy toskánských vín. Je vyrobeno z přesného poměru Sangiovese a Merlotu sklizených z jednoho vinohradu se stejnojmenným názvem Siepi, nacházejícího se v Castellina in Chianti. Vinohrad se nachází na unikátním místě, na velmi slunečné trati, která je obklopena dubovými lesy.

Díky tomuto prostředí se vytváří mikroklima, které zajišťuje výrazné střídání teplot během dne a noci, což příznivě působí na kvalitu a vyzrálost hroznu. Je vyrobeno z 50% odrůdou Sangiovese a 50% Merlot z vinohradů stáří 20-33 let z okolí Castellina in Chianti. Ruční sběr a macerace na slupkách po dobu 14 (Merlot) a 18 dní (Sangiovese). Zrání v malých francouzských sudech 225l po dobu 18 měsíců - 70% jsou sudy nové. Poté další 4 měsíce v betonovém tanku a následuje lahvování.

Silné aroma tmavého ovoce, fialky, švestky, maliny, oříšků a černých oliv. Víno je plnější s pevným tříslem, které se zároveň jemné. Ovocné, koncentrované s tóny po čokoládě a lískových oříšcích. Velmi dlouhá dochuť. Doporučujeme ke zvěřině a modrým sýrům. Servis při teplotě 17-18°C. Víno je vhodné až k 20 leté archivaci.

| | |
|---|---|
| Dostupnost na hlavním skladě: | <5 ks |
| Dostupné množství u dodavatele: | Skladem |

# Marchesi Mazzei Siepi 0.75l



**Popis**

Rodinu Mazzei spojuje s Toskánskem a víny dlouhodobé pouto již od 11. století. Ser Lapo Mazzei je autorem prvního známého dokumentu, který používá označení „Chianti“, z roku 1398; v roce 1435, kdy se jeho vnučka Madonna Smeralda Mazzei provdala za Piera di Agnolo da Fonterutoli, se usedlost stala součástí rodinného panství. Od té doby, již 24 generací, rodina Mazzei vyrábí víno v Castello di Fonterutoli, které i po nedávném rozšíření zůstává srdcem společnosti. Již více než šest set let rodina Mazzei vyrábí jedinečná vína s duchem a vášní, které se obnovují z generace na generaci. Ve Fonterutoli, stejně jako v Belguardu a Zisole, se drží stejné filozofie, jejímž cílem je propagovat místní odrůdy vinné révy jako vyjádření identity regionu s ohledem na rozmanitost a přírodu, prostřednictvím udržitelného zemědělství a zlepšování s ohledem na křehkou hydrogeologickou rovnováhu, aby se zabránilo erozi půdy a maximalizovaly zásoby vody v regionu. To vše proto, aby bylo možné předat půdu v neporušeném stavu budoucím generacím. Rodina Mazzei tedy vyrábí vína v Toskánsku již více než 600 let. Castello di Fonterutoli v Chianti Classico vlastní již od roku 1435. Ve svých vinařstvích se snaží vyrábět vína, která pomáhají definovat místní odrůdy. Hluboká úcta k půdě a oddanost udržitelným postupům je základem jejich základních hodnot. Jejich cílem je zachovat půdu, aby budoucí generace mohly pokračovat v tradici toskánského vinařství. Ser Lapo Mazzei je autorem prvního známého dokumentu, který používá označení „Chianti“ v roce 1398. V roce 1435, kdy se jeho vnučka Madonna Smeralda Mazzei provdala za Piera di Agnolo da Fonterutoli, se vinařství stal součástí rodinného majetku. Philip Mazzei byl slavný člen rodiny, narozen v roce 1730, který se setkal s Thomasem Jeffersonem v Londýně. Diskutovali o umění výrobě vína a stali se přáteli. V roce 1773 odešel Philip do Virginie sázet révu. Přišel tam s vinnou révou, olivovníky a farmáři z Toskánska. Založil vinařství, které nazval Colle, nedaleko Jeffersonova Monticello. Mazzei na jeho počest vyrábí víno s názvem „Philip“. Rodinné dědictví Fonterutoli pokračuje ve výrobě vín Chianti nejvyšší kvality. O čtyřiadvacet generací později se produkce rozšířila i za hranice Toskánska až na Sicílii a jejich vína si oblíbil celý svět. Dnes vinařství řídí bratři Francesco a Filippo Mazzei. Jejich sestra Agnese se dala k podnikání v oblasti architektury. Nejstarší vinice rodiny se nacházejí ve třech sousedních vesnicích Castellina, Castelnuovo Berardenga a Radda. Ve vinicích Castello di Fonterutoli, Belguardo a Zisola rodina Mazzei praktikuje udržitelné zemědělství, aby zajistila stabilitu tohoto jedinečného ekosystému. Eliminovali proces chemického hnojení a odstraňování plevele. Recyklují veškerý výrobní odpad včetně stonků, výhonků, olivových výlisků a koňského hnoje. Tento materiál se mění na organické hnojivo. Jejich mikroklima ovlivňuje blízkostí oceánu. Region se vyznačuje nízkou vlhkostí a srážkami. Půdy obsahují oba druhy vápence Albarese, spolu s pískovcovými skalami. Střední textura a písečné složení zadržuje vodu a má vysokou drenážní kapacitu.

**Hlavní parametry**

| | |
|---|---|
| Značka | Marchesi Mazzei |
| Druh | toskánská vína neomezená tradičními limity & Supertuscan |
| Detail | Ikonické víno |
| Barva | červená |
| Odrůda | Merlot, typická toskánská odrůda & Sangiovese |
| Charakter | suché & cukr do 4 g/l ( podmíněně až 9 g/l ) |
| Původ | Itálie, Toskánsko |
| Ročník | 2021 |
| Zrání | Barrique, v dubových sudech |
| Produkce | víno vhodné k další archivaci ve sklepě & Archivní |
| Balení | holá lahev |
| Objem | 750 ml |
| Alkohol ABV | 14,00 % |

**LMIV & Doplňkové parametry**

| | |
|---|---|
| Zákonné zařazení | víno |
| Složení | odrůdové víno révové |
| Alergeny skupina I. | Oxid siřičitý a siřičitany v koncentraci vyšší jak 10 mg/kg nebo 10 mg/l |
| Alergeny upozornění | Upozorňujeme, že tento produkt může obsahovat alergeny. Přesné složení a alergeny jsou k dispozici na obalu výrobku. Prosím, zkontrolujte před konzumací. |
| Výrobce | Castello di Fonterutoli - Marchesi Mazzei, Via Ottone III di Sassonia n. 5 Loc, 53011 Fonterutoli SI, Itálie |