

Domein

Mazei

Siepi, owned by Mazzei family since 1435, has always been a model farm, still managed today with the same kind of respect. A unique location, a special microclimate, the foresight in the early 1980s to plant Merlot as the ideal grape to complement Sangiovese in a very particular "terroir" produce a wine which is perfectly balanced between elegance, power and complexity.

Vinificatie

Handmatige oogst van 12 tot 22 september. Fermentatie aan 26 - 28 °C op inoxen vaten. De Merlot ondergaat een maceratie van 14 dagen, de Sangiovese 18 dagen. Opvoeding op houten vaten (70% nieuw) gedurende 18 maanden. De Merlot rijpt in barriques, de Sangiovese in Tonneaux. Nadien rijping van 4 maand in betonnen cuves.

Smaak

Rijpe toetsen van pruimen, bessen, sandelhout, tabak en een zeer lange, zuivere finale.

Gerechten

Genietwijn | Wild | Vlees - archiducsaus

Algemene info

Type: Rode wijn

Druivenrassen: Merlot (50%), Sangiovese (50%)

Teeltwijze: Traditioneel

Te bewaren (jaren): > 10

Serveertemperatuur: 18 °C

Smaakprofiel: Complex royaal

