

Маццей Сиепи / Mazzei Siepi 2016

RP 96
JS 98
VS 95
FS 94
WS 93



Италия, Тоскана / Toscana IGT

Красное тихое, сухое, 14,5%



Санджовезе – 50%, мерло – 50%



Вишнёвого цвета с гранатовыми отблесками.



В аромате переплетаются нотки сливы, сандалового дерева, табака. Вторыми голосами можно услышать лавровый лист, специи и кожу.



Интенсивный и монументальный вкус с ярким вишнёвым финишем с оттенками кедра и ванили. Бархатистые танины прекрасно гармонируют с гастрономической кислотностью и средним телом этого вина. Элегантное, сложное и мощное.



Ручной сбор в середине сентября. Ферментация проходит в течение 14 (мерло) и 18 (санджовезе) дней. Выдержка в дубовых бочках в течение 18 месяцев (70% новые): мерло – баррики, санджовезе – тонно. После ассамблирования вино ещё 4 месяца проводит в стальных резервуарах.



Аккомпанемент к пасте с томатным соусом, блюдам из птицы и кролика.



96/100 – Robert Parker
93/100 – Wine Spectator
98/100 – James Suckling
95/100 – Vinous
94/100 – Falstaff



«Одно из 50-ти вин, изменивших стиль итальянского вина», - цитата об этом вине от одного из масштабных винных рейтингов Италии Gambero Rosso! С момента своего основания Сиепи, принадлежащее семье Маццей с 1435 года, является образцовым хозяйством в зоне Кьянти Классико. Лапо Маццей - автор первого известного документа, в котором в 1398 году использовалось наименование «Кьянти». Его внучка Смеральда вышла замуж за Пьеро ди Агноло да Фонтеруттоли в середине XV века, и в качестве её приданого значился участок земли Siepi. Уникальное положение и особый микроклимат позволяют здесь добиваться идеального баланса сортов санджовезе и мерло.

