


MAZZEI
1435

PHILIP
2008

Questo vino è dedicato all'illustre antenato Filippo (Philip) Mazzei (1730-1816), appassionato viticoltore, pensatore liberale e cittadino del mondo. Fatto con un blend di uve selezionate nelle nostre tenute, Philip è la quintessenza della Toscana: interpreta lo spirito del "Nuovo Mondo" viticolo toscano, rappresenta al meglio il carattere "rivoluzionario" di Philip Mazzei e esprime il nostro desiderio di "ricerca della felicità", come scriveva Mazzei a Thomas Jefferson.

Denominazione:	Toscana IGT
Ubicazione vigneti:	Fonterutoli - Castellina in Chianti (SI) Belguardo - Montebottigli (GR)
Uvaggio:	100% Cabernet Sauvignon
Alcool:	14,80% vol.
Acidità totale:	5,90‰
Altitudine vigneti:	50 - 310 m.s.l.m.; esposizione S-SO
Tipologia del terreno:	Vario
Età delle vigne:	10 - 15 anni
Sistema di allevamento:	Cordone Speronato
Densità viti per ettaro:	6.600 piante
Vendemmia:	Effettuata a mano dal 16 Sett. (Belguardo), 7 Ottobre (Fonterutoli)
Temperatura di fermentazione:	28 - 30° C
Tempo di macerazione:	16 giorni (Fonterutoli), 20 giorni (Belguardo)
Maturazione:	24 mesi in piccoli fusti di rovere francese e americano da 500 lt (30% nuovi)
Imbottigliamento:	Marzo 2012
Uscita:	4 Luglio 2013
Produzione:	12.000 bottiglie
Formati:	750 ml
Prima annata prodotta:	2008
Potenziale di invecchiamento:	Oltre 20 anni
Profilo:	Intenso, corposo, maturo, intrigante; retrogusto lungo, complesso e fresco.
Abbinamenti:	Cacciagione, formaggi erborinati, piatti speziati
Confezionamento:	Cartone da 6 bottiglie



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 - 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.