

PHILIP
2013

Questo vino è dedicato all'illustre antenato Filippo (Philip) Mazzei (1730-1816), pensatore liberale, patriota americano e pioniere della viticoltura con Thomas Jefferson in Virginia. Prodotto con un blend di Cabernet Sauvignon selezionato nelle nostre tenute, Philip è la quintessenza della Toscana.

"La grande dottrina 'Tutti gli uomini sono creati uguali', inserito nella Dichiarazione di Indipendenza da Thomas Jefferson, fu parafrasato dagli scritti di Philip Mazzei, un patriota italiano amico stretto di Jefferson." (JFK, "A Nation of Immigrants")

Denominazione:	Toscana IGT
Ubicazione vigneti:	Fonterutoli - Castellina in Chianti (SI) Belguardo - Montebottigli (GR)
Uvaggio:	100% Cabernet Sauvignon
Alcool:	13,85% vol.
Acidità totale:	5,80‰
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 30 Settembre (Belguardo), 14 Ottobre (Fonterutoli)
Temperatura di fermentazione:	25 - 27° C
Tempo di macerazione:	13 giorni (Fonterutoli), 15 giorni (Belguardo)
Maturazione:	24 mesi in fusti di rovere francese e americano da 500 lt (30% nuovi)
Imbottigliamento:	Giugno 2016
Uscita:	Ottobre 2016
Produzione:	40.000 bottiglie
Formati:	750 ml - 1,5 lt - 3 lt - 6 lt
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 (750 ml), cassa di legno singola (1,5 lt - 3 lt - 6 lt)



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.