

SvD, Nov 2012



2012-11-27 17:38 CET

Toppbetyg för nya årgången av Fonterutoli!

När Svenska Dagbladet listar bra viner i nya årgångar får Fonterutoli 2010, art nr 32229, från Marchesi Mazzei högsta poäng! *"Maffig Chianti Classico med aromatisk fruktpepprig körsbärsfrukt och lækker ekstram avslutning. Smakar bäst till en fyllig osso buco."*

Fonterutoli är en **fantastisk Chianti Classico** och druvorna är tagna från 5 av de allra bästa vingårdslägena i området. Skörden sker för hand för att kunna göra bästa tänkbara kvalitetsurval av druvorna som används till vinet; 90% Sangiovese samt 10% Malvasia Nera, Colorino och Merlot. Varje vingårdsläge

är vinifierat separat och lagringen sker under 12 månader på franska ekfat.

Vinet har en **nyanserad, kryddig doft** med inslag av mörka körsbär, örter, fat, kaffe och choklad. Smaken är smakrik, nyanserad och kryddig med inslag av mörka körsbär, plommon, rostade fat, choklad och örter. Serveras med fördel till smakrika rätter av lamm-, nöt eller viltkött.

[Familjen Mazzei](#) har varit obrutet verksam i den italienska vinodlingen i 600 år! Men det vilar inte något historisk dammig över verksamheten, tvärtom. Även om slottet **Castello di Fonterutoli** strax söder om Castolina i Chianti varit i familjen ägo sedan 1435, så är vinkällaren den modernaste i Chianti. Hela vineriet är insprängt i berg, vinet förflyttas uteslutande med hjälp av tyngdkraftens hjälp och en stor mängd mikrojästankar gör att varje odlingslott kan vinifieras separat.

[Marchesi Mazzei](#) leds av bröderna Filippo och Francesco Mazzei tillsammans med deras far Lapo. De äger idag tre vinegendomar. **Den ursprungliga i Chianti** har 117 ha planterade med vin, 80% Sangiovese men också Merlot, Cabernet Sauvignon och Malvasia. De har inte mindre än 36 olika kloner av Sangiovese bidrar med stor komplexitet. På 1990-talet köpte familjen **egendomen Belguardo i Maremma i Toscana**, där 34 ha idag är planterade med vinstockar. Huvuddruvorna är Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc och Sangiovese. Extremt goda förutsättningar när det gäller jordmån och mikroklimat ger mycket prisvärda viner. För tio år sedan förvärvades den **tredje egendomen, Zisola, på sydöstra Sicilien**. Odlingarna omfattar 21 ha och här handlar det om traktens stora druva Nero d'Avola som ger kraftfullt vin med massor av karaktär.

[32229 Fonterutoli 2010](#) kostar 149 kr och finns i Systembolagets fasta sortiment.

För frågor och ytterligare information hänvisar vi till: Anna Burman på tel: 08-660 84 16 e-post: info@thewineagency.se. Besök gärna vår hemsida www.thewineagency.se.

För frågor och ytterligare information hänvisar vi till:

Product & Business Development Manager

Kajsa Ekman på tel: 08-545 81 969

e-post: kajsa@thewineagency.se

Product Manager

Isabella Ankarberg på tel: 073-033 11 06

e-post: isabella@thewineagency.se

Marknadsföring/press

Charlotta Lindow på tel: 08-545 28 944

e-post: charlotta@thewineagency.se

Vd/press

Ann Burgaz på tel: 08-545 81 658

e-post: ann@thewineagency.se

Besök oss på www.thewineagency.se

The Wineagency har samlat några av världens bästa och mest [innovativa vinproducenter](#) under ett och samma tak. Passionerade pionjärer och trendsättare som har excellens som gemensam målsättning. Varje vin i [vårt sortiment](#) skall erbjuda en smakupplevelse oberoende av prislapp och ursprung. Därför lägger vi ner mycket tid och engagemang på att välja vilka vinhus vi vill representera. Resultatet av vår höga ambition hittar du i varje flaska och i varje box.