

  
**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.

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