

## 義大利托斯卡納 鑽石之酒



## SIEPI MAZZEI 義大利希普瑪淬紅酒

- *Vinous* 99分
- *James Suckling* 98分
- *Janeanson* 97分
- *Decanter* 96分
- *Robert Parker* 96分
- *Wine Spectator*
- 2021年*James Suckling* 義大利百大第19名

**Castello di Fonterutoli** 位於義大利托斯卡納，自1435年起由 **Mazzei** 家族所擁有，酒莊總面積達 650 公頃，分為 **Fonterutoli**、**Siepi**、**Badiola**、**Belvedere** 和 **Caggio** 幾個不同的葡萄園。其土壤結構由石灰岩和砂岩的礦物質所組成，富含高含水量，因此，當地釀製的葡萄酒也被稱之為「鑽石之酒」，是當地數一數二的模範酒莊，時自今日，仍以高水準方式經營，持續釀造出質量上等的佳釀。

**Siepi** 是瑪淬世家唯一一款「**Super Tuscan**」，來自於被 *Decanter* 雜誌選為「基安蒂產區最有魅力的酒窖」的單一園 **Castello Fonterutoli**。義大利知名葡萄酒獎項大紅蝦 (**GAMBERO ROSSO**) 曾不吝盛讚，稱瑪淬世家出品的 **Siepi** 是「改變意大利釀酒歷史的50款葡萄酒之一」。 *Wine Spectator* 也稱 **Siepi** 為「一款給人驚喜的不朽佳釀」。

產 區：義大利托斯卡納 IGT  
(*Toscana IGT, Italy*)

葡萄樹齡：34年

葡萄品種：50% **Sangiovese**  
50% **Merlot**

陳釀方式：在70%法國新橡木桶陳釀18個月

酒精濃度：14.5%

酒 評：**Siepi** 兼具狂野和優雅的氣質，具有醋栗、黑櫻桃和黑巧克力的香氣。其酒體中等至飽滿，餘韻悠長，單寧強烈而精緻。唇齒間架構感極佳，精緻而有力量感。

- By **James Suckling** -

建議搭配：適合與牛排、藍紋奶酪經典品酪搭配。

禁止酒駕



酒後不開車 安全有保障