

SER LAPO RISERVA PRIVATA
2009

Diese bedeutende "Riserva" des Chianti Classico, produziert in einer limitierten Menge von Flaschen, ist die Frucht einer direkten Auswahl durch die Familie Mazzei in Andenken an Ser Lapo Mazzei, "Vater" der Ursprungsbezeichnung des Chianti.

Bezeichnung:	Chianti Classico Riserva DOCG
Gut:	Castello di Fonterutoli
Standort des Betriebs:	Ortschaft Fonterutoli - Gemeinde Castellina in Chianti (SI)
Traubenmischung:	90% Sangiovese, 5% Cabernet Sauvignon, 5% Merlot
Alkohol:	13,50% vol.
Gesamtsäuregehalt:	6,10‰
Weinberglage:	220 bis 510 m.ü.d.M.
Bodentyp:	überwiegend Kalkstein
Alter der Rebstöcke:	10 bis 22 Jahre
Erziehungsform:	Spornkordon und Guyot
Rebstockdichte pro Hektar:	4.500 bis 7.500 Pflanzen
Weinlese:	von Hand ab dem 18. September
Gärungstemperatur:	28 - 30° C
Mazerationszeit:	15 bis 18 Tage
Reifung:	15 Monate in kleinen französischen Eichenfässern (à 225lt, 50% davon neu)
Flaschenabfüllung:	Februar 2013
Marktverfügbarkeit:	Juni 2013
Produktion:	20.000 Flaschen
Flaschengrößen:	750 ml
Erster hergestellter Jahrgang:	2009
Lagerfähigkeit:	weitere 10 Jahre
Verkostungsnotizen:	Voluminös, intensiv, Duft von roten Früchten, reich an Tannin, robust und elegant
Speisenempfehlung:	Wildgerichte mit viel Würze, Grillfleisch, reifer Käse



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.