

SER LAPO RISERVA PRIVATA 2011

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:	85% Sangiovese, 10% Merlot, 5% Cabernet Sauvignon
Alkohol:	13,35% vol.
Gesamtsäuregehalt:	5,73‰
Weinberglage:	220 bis 350 m.ü.d.M.
Bodentyp:	von mittlerer Textur, schlammig und kalkhaltig
Alter der Rebstöcke:	10 bis 24 Jahre
Erziehungsform:	Spornkordon und Guyot
Rebstockdichte pro Hektar:	4.500 bis 6.600 Pflanzen
Weinlese:	von Hand ab dem 27. September
Gärungstemperatur:	28 - 30° C
Mazerationszeit:	15 bis 18 Tage
Reifung:	15 Monate in kleinen französischen Eichenfässern (à 225lt, 50% davon neu)
Flaschenabfüllung:	Oktober 2014
Marktverfügbarkeit:	April 2015
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.