

SER LAPO RISERVA PRIVATA 2011

Questa importante Riserva di Chianti Classico, prodotta in un numero limitato di bottiglie, è frutto di una selezione effettuata direttamente dalla famiglia in onore di Ser Lapo Mazzei, "padre" della denominazione Chianti.

Denominazione:	Chianti Classico Riserva DOCG
Azienda:	Castello di Fonterutoli
Ubicazione azienda:	Loc. Fonterutoli - Comune di Castellina in Chianti (SI)
Uvaggio:	85% Sangiovese, 10% Merlot, 5% Cabernet Sauvignon
Alcool:	13,35% vol.
Acidità totale:	5,73‰
Ubicazione vigneti:	Altitudine: 220 - 350 m.s.l.m.
Tipologia del terreno:	Tessitura di medio impasto, limoso e calcareo
Età delle vigne:	10 - 24 anni
Sistema di allevamento:	Cordone speronato
Densità viti per ettaro:	4.500 - 6.600 piante
Vendemmia:	Effettuata a mano a partire dal 27 Settembre
Temperatura di fermentazione:	28 - 30° C
Tempo di macerazione:	15 - 18 giorni
Maturazione:	15 mesi in piccoli fusti di rovere francese da 225 lt (50% nuovi)
Imbottigliamento:	Ottobre 2014
Uscita:	Aprile 2015
Produzione:	20.000 bottiglie
Formati:	750 ml
Prima annata prodotta:	2009
Potenziale di invecchiamento:	Oltre 10 anni
Profilo:	Corposo, intenso, sentori di frutti rossi, ricco in tannini, robusto ed elegante
Abbinamenti:	Primi piatti con spezie e cacciagione, umidi, carni alla griglia, formaggi stagionati



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.