

## SER LAPO RISERVA PRIVATA 2012

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.

<b>Bezeichnung:</b>	Chianti Classico Riserva DOCG
<b>Gut:</b>	Castello di Fonterutoli
<b>Standort des Betriebs:</b>	Ortschaft Fonterutoli - Gemeinde Castellina in Chianti (SI)
<b>Traubenmischung:</b>	85% Sangiovese, 10% Merlot, 5% Cabernet Sauvignon
<b>Alkohol:</b>	13,46% vol.
<b>Gesamtsäuregehalt:</b>	5,85‰
<b>Weinberglage:</b>	220 bis 350 m.ü.d.M.
<b>Bodentyp:</b>	von mittlerer Textur, schlammig und kalkhaltig
<b>Alter der Rebstöcke:</b>	10 bis 25 Jahre
<b>Erziehungsform:</b>	Spornkordon
<b>Rebstockdichte pro Hektar:</b>	4,500 - 7,500
<b>Weinlese:</b>	von Hand ab dem 6. September
<b>Gärungstemperatur:</b>	26 - 28° C
<b>Mazerationszeit:</b>	15 bis 18 Tage
<b>Reifung:</b>	15 Monate in kleinen französischen Eichenfässern (à 225lt, 50% davon neu)
<b>Flaschenabfüllung:</b>	Oktober 2015
<b>Marktverfügbarkeit:</b>	April 2016
<b>Produktion:</b>	13.000 Flaschen
<b>Flaschengrößen:</b>	750 ml
<b>Erster hergestellter Jahrgang:</b>	2009
<b>Lagerfähigkeit:</b>	weitere 10 Jahre
<b>Verkostungsnotizen:</b>	Voluminös, intensiv, Duft von roten Früchten, reich an Tannin, robust und elegant
<b>Speisenempfehlung:</b>	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](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.