

SER LAPO RISERVA PRIVATA 2013

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:	13,50% vol.
Gesamtsäuregehalt:	5,97‰
Weinberglage:	220 bis 350 m.ü.d.M.
Bodentyp:	von mittlerer Textur, schlammig und kalkhaltig
Alter der Rebstöcke:	10 bis 26 Jahre
Erziehungsform:	Spornkordon
Rebstockdichte pro Hektar:	4,500 - 7,500
Weinlese:	von Hand ab dem 25. September
Gärungstemperatur:	26 - 28° C
Mazerationszeit:	15 bis 18 Tage
Reifung:	15 Monate in kleinen französischen Eichenfässern (à 225lt, 50% davon neu)
Flaschenabfüllung:	Dezember 2016
Marktverfügbarkeit:	April 2017
Produktion:	16.000 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.E./P.IVA 00758320527 - Reg. Impr. SI n° 00758320527 - R.E.A. SI n° 89175 - Cap. Soc. € 4.400.000,00 i.v.