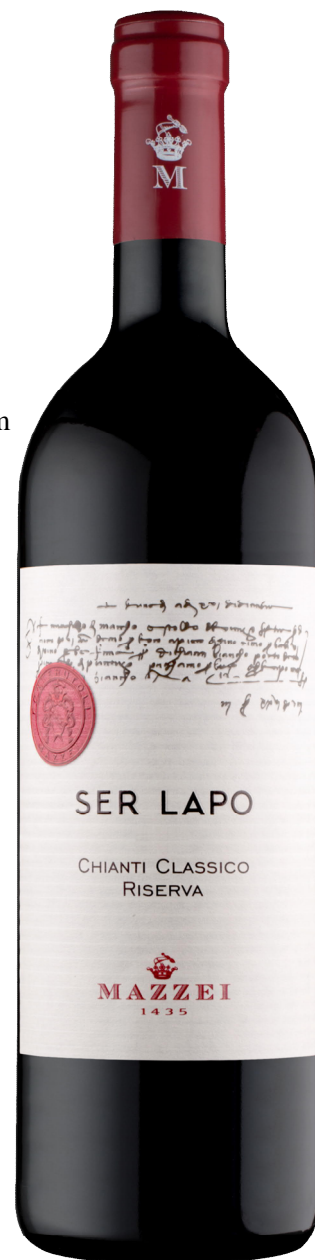


**SER LAPO**  
**2017**

Mit diesem wichtigen Chianti Classico Riserva feiert die Familie Mazzei ihren berühmten Vorfahren Ser Lapo, in dessen Schriften ein erstes Mal die Bezeichnung "Chianti" erwähnt wird.

<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>	90% Sangiovese, 10% Merlot
<b>Alkohol:</b>	13,50% vol.
<b>Gesamtsäuregehalt:</b>	5,77‰
<b>Weinberglage:</b>	Höhe: 250 - 330 m ü.d.M.
<b>Bodentyp:</b>	Ton-Lehm-Textur mit mittlerer Mischung und mittlerem Vorkommen von kalkhaltigem / sandigen Elementen
<b>Alter der Rebstöcke:</b>	15 - 30 Jahre
<b>Erziehungsform:</b>	Spornkordon
<b>Rebstockdichte pro Hektar:</b>	4.500 - 7.500 Pflanzen
<b>Weinlese:</b>	von Hand dem 29. August
<b>Gärungstemperatur:</b>	26 - 28° C
<b>Mazerationszeit:</b>	15 - 18 Tage
<b>Reifung:</b>	12 Monate in 225 und 500-lt-Fässern aus französischer Eiche (50% neu)
<b>Flaschenabfüllung:</b>	September 2019
<b>Marktverfügbarkeit:</b>	Februar 2020
<b>Produktion:</b>	175.000 Flaschen
<b>Flaschengrößen:</b>	750 ml - 1,5 lt
<b>Erster hergestellter Jahrgang:</b>	1983
<b>Lagerfähigkeit:</b>	über 10 Jahren
<b>Verkostungsnotizen:</b>	Frisch, tanninhaltig, Noten von Beeren und Unterholz, strukturiert und intensiv im Geschmack
<b>Speisenempfehlung:</b>	Nudeln mit Wildsosse, Eintöpfe, gegrilltes Fleisch, 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.