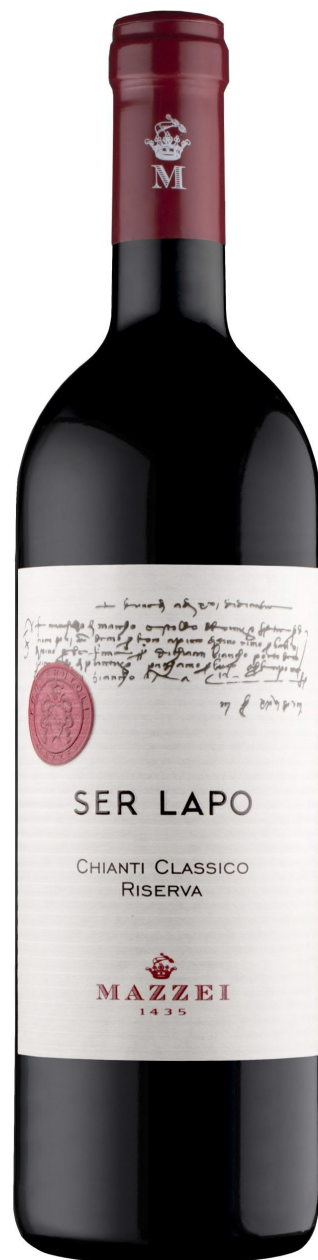


**SER LAPO**  
**2016**

Con questa importante Riserva di Chianti Classico i Marchesi Mazzei vogliono celebrare il loro illustre antenato Ser Lapo, cui si deve il primo documento conosciuto sull'uso della denominazione "Chianti".

|                                      |  |
|--------------------------------------|--|
| <b>Denominazione:</b>                | Chianti Classico Riserva DOCG  |
| <b>Azienda:</b>                      | Castello di Fonterutoli  |
| <b>Ubicazione azienda:</b>           | Loc. Fonterutoli - Comune di Castellina in Chianti (SI)                                      |
| <b>Uvaggio:</b>                      | 90% Sangiovese,<br>10% complementari   |
| <b>Alcool:</b>                       | 13,20% vol.  |
| <b>Acidità totale:</b>               | 6,00‰  |
| <b>Ubicazione vigneti:</b>           | Altitudine: 250 - 330 m.s.l.m.   |
| <b>Tipologia del terreno:</b>        | Tessitura di medio impasto argillo/limoso con presenza media di scheletro calcareo/arenarico |
| <b>Età delle vigne:</b>              | 15 - 30 anni   |
| <b>Sistema di allevamento:</b>       | Cordone speronato  |
| <b>Densità viti per ettaro:</b>      | 4.500 - 7.500 piante   |
| <b>Vendemmia:</b>                    | Effettuata a mano dal 22 Settembre   |
| <b>Temperatura di fermentazione:</b> | 26 - 28° C   |
| <b>Tempo di macerazione:</b>         | 15 - 18 giorni   |
| <b>Maturazione:</b>                  | 12 mesi in piccoli fusti di rovere francese da 225 e 500 lt (50% nuovi)                      |
| <b>Imbottigliamento:</b>             | Settembre 2018   |
| <b>Uscita:</b>                       | Febbraio 2019  |
| <b>Produzione:</b>                   | 175.000 bottiglie  |
| <b>Formati:</b>                      | 750 ml - 1,5 lt  |
| <b>Prima annata prodotta:</b>        | 1983   |
| <b>Potenziale di invecchiamento:</b> | Oltre 10 anni  |
| <b>Profilo:</b>                      | Fresco, tannico, sentori di frutti di bosco e sottobosco, strutturato e intenso al gusto     |
| <b>Abbinamenti:</b>                  | Pasta con cacciagione, stufati, carni rosse alla griglia, formaggi a media stagionatura      |



**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.E./P.IVA 00758320527 - Reg. Impr. SI n° 00758320527 - R.E.A. SI n° 89175 - Cap. Soc. € 4.400.000,00 i.v.