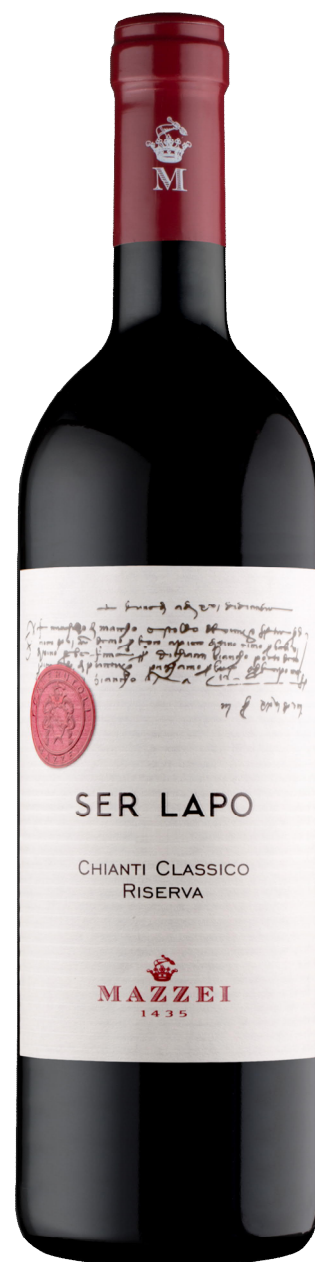


SER LAPO
2017

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".

Denominazione:	Chianti Classico Riserva DOCG
Azienda:	Castello di Fonterutoli
Ubicazione azienda:	Loc. Fonterutoli - Comune di Castellina in Chianti (SI)
Uvaggio:	90% Sangiovese, 10% Merlot
Alcool:	13,50% vol.
Acidità totale:	5,77‰
Ubicazione vigneti:	Altitudine: 250 - 330 m.s.l.m.
Tipologia del terreno:	Tessitura di medio impasto argillo/limoso con presenza media di scheletro calcareo/arenarico
Età delle vigne:	15 - 30 anni
Sistema di allevamento:	Cordone speronato
Densità viti per ettaro:	4.500 - 7.500 piante
Vendemmia:	Effettuata a mano dal 29 Agosto
Temperatura di fermentazione:	26 - 28° C
Tempo di macerazione:	15 - 18 giorni
Maturazione:	12 mesi in piccoli fusti di rovere francese da 225 e 500 lt (50% nuovi)
Imbottigliamento:	Settembre 2019
Uscita:	Febbraio 2020
Produzione:	175.000 bottiglie
Formati:	750 ml - 1,5 lt
Prima annata prodotta:	1983
Potenziale di invecchiamento:	Oltre 10 anni
Profilo:	Fresco, tannico, sentori di frutti di bosco e sottobosco, strutturato e intenso al gusto
Abbinamenti:	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 - 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.