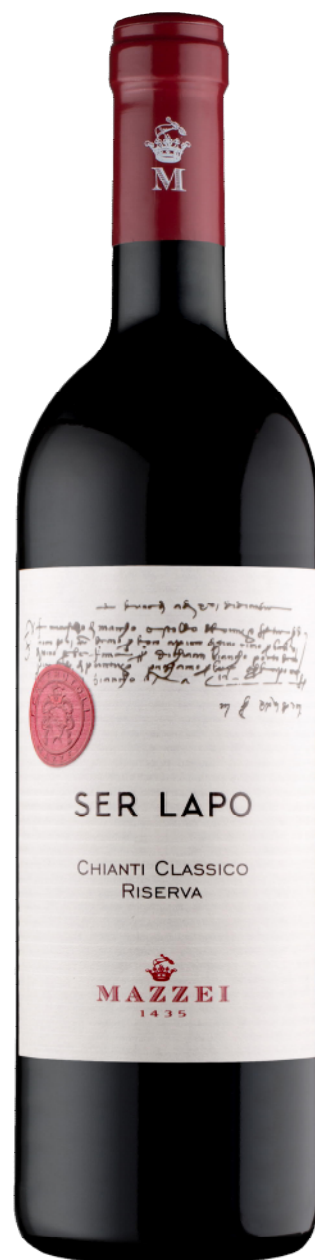


**SER LAPO**  
**2017**

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".

<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, 10% Merlot
<b>Alcool:</b>	13,50% vol.
<b>Acidità totale:</b>	5,77‰
<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 29 Agosto
<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 2019
<b>Uscita:</b>	Febbraio 2020
<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.