

SER LAPO 2023



CASTELLO DI
FONTERUTOLI

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 - Castellina in Chianti (SI)
Uvaggio: 90% Sangiovese, 10% Merlot
Alcool: 13,59% vol.
Acidità totale: 5,42‰
Ubicazione vigneti: Cornia: 250 - 330 m s.l.m.
Caggiolo: 290 - 350 m s.l.m.
Tipologia del terreno: Cornia: Argilla e Calcare
Caggiolo: Alberese e formazioni argillose
Età delle vigne: 20 - 35 anni
Sistema di allevamento: Cordone speronato
Densità viti per ettaro: 4.500 - 7.500 piante
Vendemmia: Effettuata a mano dal 26 Settembre

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: Dicembre 2025
Uscita: Aprile 2026
Produzione: 310.000 bottiglie
Formati: 750 ml - 1,5 lt - 3 lt
Confezionamento: Cartone da 6 bottiglie (750 ml),
cassa di legno singola (1,5 lt - 3 lt)
Prima annata prodotta: 1983
Potenziale di invecchiamento: Oltre 15 anni
Profilo: Fresco, tannico, sentori di frutti di bosco e sottobosco, strutturato e intenso al gusto

