



CASTELLO DI  
FONTERUTOLI

## SER LAPO 2020

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 - Castellina in Chianti (SI)
<b>Uvaggio:</b>	90% Sangiovese, 10% Merlot
<b>Alcool:</b>	13,50% vol.
<b>Acidità totale:</b>	5,34‰
<b>Ubicazione vigneti:</b>	Cornia: 250 - 330 m.s.l.m. Caggiolo: 290 - 350 m.s.l.m.
<b>Tipologia del terreno:</b>	Cornia: Argilla e Calcare Caggiolo: Alberese e formazioni argillose
<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 18 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>	Dicembre 2022
<b>Uscita:</b>	Maggio 2023
<b>Produzione:</b>	260.000 bottiglie
<b>Formati:</b>	750 ml - 1,5 lt - 3 lt
<b>Confezionamento:</b>	Cartone da 6 bottiglie (750 ml), cassa di legno singola (1,5 lt)
<b>Prima annata prodotta:</b>	1983
<b>Potenziale di invecchiamento:</b>	Oltre 15 anni
<b>Profilo:</b>	Fresco, tannico, sentori di frutti di bosco e sottobosco, strutturato e intenso al gusto

