

CASTELLO DI FONTERUTOLI



SER LAPO 2006

Riserva

Con questo importante Chianti Classico, i Mazzei, proprietari del Castello di Fonterutoli dal 1435, 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
Ubicazione azienda:	Loc. Fonterutoli - Comune di Castellina in Chianti (Si)
Uvaggio:	90% Sangiovese, 10% Merlot
Alcool:	13,50 % vol.
Acidità Totale:	5,70 ‰
Ubicazione vigneto:	Caggio: 300m s.l.m. / esposizione Sud - Sud/Ovest
Età delle vigne:	7-20 anni
Sistema di allevamento:	Cordone speronato
Densità viti per ettaro:	4.500 - 7.600 piante
Vendemmia:	effettuata a mano dal 28 settembre (Sangiovese), e dal 16 Settembre (Merlot)
Temperatura di fermentazione:	28 - 30° C
Tempo di macerazione:	15 - 18 giorni
Maturazione:	Sangiovese: 12 mesi in piccoli fusti di rovere francese (225 l / 50% nuovi) Merlot: 12 mesi in piccoli fusti di rovere francese (225 l / 50% nuovi)
Imbottigliamento:	febbraio-09
Disponibilità sul mercato:	giugno-09
Produzione:	80.000 bottiglie
Formati:	750 ml.
Prima annata prodotta:	1983

**MAZZEI**
1435