



CASTELLO DI
FONTERUTOLI

SER LAPO 2022

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:	13,79% vol.
Acidità totale:	5,43‰
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 28 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 2024
Uscita:	Maggio 2025
Produzione:	300.000 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

