

Mazzei Ser Lapo Chianti Classico Riserva

Tällä erinomaisella Chianti Classico Riservalla, Marchesi Mazzei ylistää merkittävää esi-isäänsä Ser Lapoa, joka ensimmäisenä on virallisessa asiakirjassa käyttänyt termiä "Chianti viini" (joulukuun 16. päivänä, vuonna 1398).

Viinitarhat sijaitsevat 250-330 metriä merenpinnasta. Maaperä on kalkkikivistä savimaata.

Rypäleet on poimittu käsin. Kuorikontakti kesti 15-18 päivää. Käymislämpötila oli 26 – 28 °C. Viini sai kypsyä 12 kuukautta 225- ja 500-litraisissa ranskalaisissa tammitynnyreissä, joista puolet olivat uusia.

Viini toimii monipuolisesti ruoan parina, esimerkiksi mehevät pataruoat, kypsytetyt kovat juustot, pasta riistalihaisella kastikkeella.

Tuotetiedot

Maa: Italia

Tuontantoalue: Chianti Classico DOCG

Tuottaja: Marchesi Mazzei

Rypäle/rypäleet: Sangiovese 90%, Merlot 10%

Vuosikerta: 2015

Happo: 6 g/l

Alkoholi: 13 %

Pullokoko: 750 ml

Korkki: Luonnonkorkki

Väri: Kirkas granaatinpunainen

Tuoksu: Intensiivinen, raikas, makeaa tummaa marjaa, mausteisuutta, maanläheisyyttä, aavistus paahteisuutta

Maku: Täyteläinen, eloisan hapokas, raikasta marjaisuutta, hienot tanniinit tarttuvat, vahva rakenne, maanläheinen aromimaailma pitkässä harmonisessa loppumaussa

Ruokasuositukset: Riista, Pataruoka, Juusto

