



ACQUISTATO IL

"Ser Lapo" Chianti Classico Riserva DOCG 2023

2023

La storia del Chianti nel calice



Svinando

Un nome che attraversa i secoli, un vino che custodisce le radici più profonde del Chianti Classico. Ser Lapo è l'omaggio della famiglia Mazzei a un suo illustre antenato che, già nel 1398, utilizzò il termine Chianti in un documento riferito al vino, lasciando una traccia indelebile nella storia dell'enologia toscana. Nata nel 1983, questa prestigiosa Riserva prende vita tra le colline di Castellina in Chianti, dove il Sangiovese, affiancato da una piccola percentuale di Merlot, esprime tutta la ricchezza di un territorio straordinario. La selezione accurata delle uve e l'affinamento in rovere francese danno vita a un rosso di grande personalità, in cui tradizione e raffinatezza contemporanea convivono in perfetta armonia. Il bouquet si apre su intense note di frutti di bosco maturi, accompagnate da eleganti sfumature speziate e suggestioni di sottobosco. Al palato conquista per la struttura avvolgente, i tannini ben delineati e una freschezza vivace che accompagna un finale lungo e persistente. Un Chianti Classico Riserva dal carattere nobile e autentico, capace di evolvere nel tempo e di raccontare, sorso dopo sorso, oltre sei secoli di passione della famiglia Mazzei.

Ci sono luoghi in cui il vino non è soltanto una tradizione, ma un'eredità che attraversa i secoli. Castello di Fonterutoli è uno di questi. Nel cuore del Chianti Classico, tra le colline di Castellina in Chianti, la famiglia Mazzei coltiva la propria passione per la viticoltura dal 1435, tramandando di generazione in generazione un patrimonio fatto di conoscenza, dedizione e amore per la terra. Oltre seicento anni di storia che raccontano il legame indissolubile tra una famiglia e uno dei territori più affascinanti della Toscana. Qui, tra vigneti che si arrampicano sulle colline e suoli ricchi di sfumature, il Sangiovese trova interpretazioni di straordinaria eleganza e personalità. La filosofia produttiva unisce il rispetto della tradizione a una costante ricerca dell'eccellenza, attraverso una viticoltura attenta a ogni singola parcella e una cantina all'avanguardia, perfettamente integrata nel paesaggio. Nascono così vini capaci di raccontare l'identità più autentica del Chianti Classico, coniugando finezza, carattere e longevità. Perché a Fonterutoli ogni bottiglia non racchiude soltanto un grande vino, ma un frammento di storia toscana.

La Vigna	
Terreno	Cornia: Argilla e Calcare e Caggiolo: Alberese e formazioni argillose
Esposizione	Nord, sud
Allevamento	cordone speronato
Densità imp.	4500-7500
Il Vino	
Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Toscana
Uve	90% Sangiovese, 10% Merlot
Gradazione	14% vol
Temp. Servizio	16 gradi
Quando Berlo	entro 5-10 anni
Abbinamento	Menù a base di carne e formaggi stagionati
Vinificazione	Vendemmia manuale, la fermentazione avviene in contenitori di acciaio con una macerazione di circa 18 giorni. Affinamento per almeno 12 mesi in barrique e tonneau francesi.
Sensazioni	Colore Rosso rubino. Profumo: Al naso risaltano sentori di lampone, more e ribes con dettagli di sottobosco e spezie orientali. Al palato è fresco e tannico, di ottima intensità e di grande ricchezza gustativa.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com - 011-19467821