

Technische Fiche

Ser Lapo Chianti Classico Reserva

SPECIFICATIES

Kleur: Robijnrode kleur.

Neus: De neus opent met frisse hints die doen denken aan bessen.

Mond: In de mond is het aangenaam gestructureerd en intens.

SOMMELIER TIPS

De Ser Lapo Riserva werd geboren in het bedrijf Castello Fonterutoli, eigendom van de Mazzei-familie, gelegen in het hart van het prachtige Chianti Classico-gebied.

Het wordt voornamelijk geproduceerd met Sangiovese en Merlot-druiven, handmatig geoogst in de tweede helft van september. De fermentatie vindt plaats in roestvrijstalen tanks bij een gecontroleerde temperatuur van 26-28 ° C gedurende 15-18 dagen. Vervolgens rijpt de wijn 12 maanden in kleine Franse eikenhouten vaten alvorens te bottelen.

Perfect bij pasta met wildsaus en stoofschotels, deze rode wijn is ideaal in combinatie met gegrild rood vlees en kazen van middelbare leeftijd.

DRUIF

Sangiovese 90%, Merlot 10%

HERKOMST

Italië

WIJNSTREEK

Toscane

CLASSIFICATIE

ALCOHOL PERCENTAGE

13,00%

