

MARCHESI MAZZEI

Ser Lapo Chianti
Classico Riserva 2019

32,99\$*
* Prix de détail suggéré

MAZZEI
1435

Code produit	176842
Conditionnement	12x750ml
Type d'approvisionnement	Spécialité
Statut	Disponible
Type de produit	Vin tranquille
Pays	Italie
Désignation réglementée	Denominazione di origine controllata e garantita (DOCG)
Région	Toscane
Appellation	Chianti Classico
Qualité	Riserva
Cépage(s)	Sangiovese 90 %
Cépage(s)	Merlot 10 %
Pourcentage d'alcool	13,5%
Couleur	Rouge
Taux de sucre	1,7
Fermeture	Liège
Durée de vieillissement	Plus de 10 ans

INFORMATION SUR LE DOMAINE

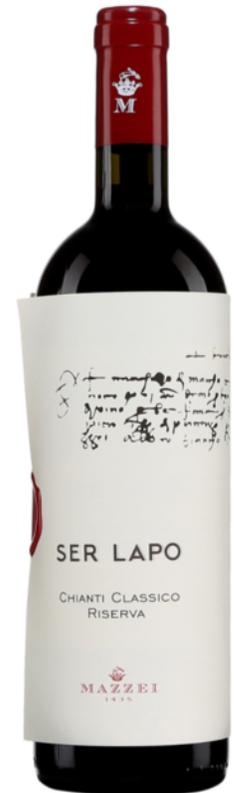
Marchesi Mazzei c'est l'histoire d'une famille liée depuis le 11e siècle à la célèbre région de Toscane. Depuis plus de 600 ans, 25 générations de vignerons se sont consacrés à la vinification avec passion. Leurs racines continuent de s'étendre à travers de nouveaux domaines vinicoles, dont Castello di Fonterutoli au cœur du Chianti Classico, Belguardo en Maremma (Toscane), Zisola, à Noto en Sicile et Villa Marcello Prosecco à Treviso en Vénétie.

NOTES DE DÉGUSTATION

Ser Lapo est tout en fraîcheur et offre une trame tannique présente mais souple. Arômes de petits fruits rouges et de sous-bois. Équilibre entre le fruit et l'apport du passage en barriques. Concentration et élégance.

ÉLABORATION DU PRODUIT

Vignobles dont les vignes sont âgées entre 15-30 ans. Vendanges manuelles. Température de fermentation de 26-28°C. Période de macération de 15 à 18 jours. Affinement de 12 mois en petites barriques de chêne français.



- 94 Points -
James Suckling

DANA RAJOTTE (AB)
(587) 334-1280
dana.rajotte@royplus.co

RYAN PHILIPS (WEST)
(403) 835-2370
ryan.phillips@royplus.co

LISA JOHNSON (BC)
(236) 334-0999
lisa.johnson@royplus.co