



Pernod Ricard Estonia

Ser Lapo Chianti Classico Riserva DOCG

Maa

Itaalia

Alkoholisaldus

13,5%

ART. NR

MAHT

750 ml



See väljapaistev Chianti Classico vein esindab 1435 aastast alates Mazzei perekonna valduses oleva Castello di Fonterutoli aedade võimalusi ja on nimetatud tähelepanuväärse esiisa Ser Lapo auks, kes oma esimestes ametlikes dokumentides mainis "Chianti" veini 16. detsembril 1398 aastal.

Appellation: Chianti Classico Riserva DOCG

Viinamarjasort: Sangiovese 90% ja Merlot 10%

Castello Fonterutoli viinamarjaaiad asuvad Castellina in Chianti kommunis Toskaanas. Viinamarjaaiad jäävad 220-510 m üle merepinna ja vanus 10-24 aastat. Pinnas põhiliselt lubjakivine. Käsitsi korjatakse Sangiovese septembri keskel, kuid Merlot juba augusti lõpus. Fermentatsioon 26-28°C juures 15-18 päeva vältel. Küpsenud 12 kuud väikestes prantsuse tammevaatides 225L ja 50% kasutusel uut vaati. Küpsemise potentsiaali üle 10 aasta.

Välimus: tume karmiinpunane

Aroom: rikkalik, värske, metsa aroomi, kannikesi ja meeldiva tammevanilli kombinatsioon. Vajab aega klaasis, et avaneda.

Maitse: tugeva struktuuriga, mõrkjas mustade kirsside maitse ja rikkaliku tanniinisusega.

Soovitame: pasta uluki kastmes, mooritud liharoogade, grillitud punase liha, küpsemate juustudega.

Serveerida: 16-18⁰ C juures.