



SER LAPO RISERVA

269:-

215:- exkl moms

Land	<u>Italien</u>
Region	<u>Toscana</u>
Distrikt	<u>Chianti Classico</u>
Druvor	<u>Sangiovese (90%), Merlot (10%)</u>
Producent	<u>Marchesi Mazzei</u>
Artikelnummer	2208
Systembolaget	
Alkoholhalt	13,5%
Årgång	2022
Förpackning	Flaska
Mognadslagring	Vinet har lagrats i 12 månader på en blandning av franska 225- och 500-liters, varav hälften av faten var nya.
Storlek	750 ml
Vinifikation	Druvorna har jäst och macererat i rostfria ståltankar. Jäsningen skedde vid en temperatur på 26 - 28°C och macereringen pågick i 15-18 dagar. Regelbunden nedtryckning av skalmassan istället för överpumpning genomfördes under hela macereringen.
Smakprofil	Tät, mörkfruktig doft med inslag av mörka körsbär, ceder, mocka och fat. Kryddigt och fruktigt vin med viss mineralton, tydligt inslag av mörka körsbär fat, läder, lakrits och mörk choklad. Lång, nyanserad eftersmak.

