

Topptrio i ordinarie sortiment - Marchesi Mazzei

”**Segertåg för Ser Lapo** Halvbuteljen av Ser Lapo hälsades med glädje när den tog plats i ordinarie sortiment. Äntligen ett riktigt gott vin för den som bara vill njuta i liten skala med ett glas eller två till maten, tyckte många! Framgången har smittat av sig och nu tar även helflaska plats på Systembolagets hyllor, till att börja med i 188 butiker. Ser Lapo är en Chianti Classico, skapad av 90% sangiovese och 10% merlot. De handplockade druvorna har jäst vid en temperatur på 28-30 grader och macererat med skalen i drygt två veckor med regelbunden nedtryckning av skalmassan. Vinet har lagrats på franska ekfat, varav hälften nya, i 12 månader. **Nr 2208 Ser Lapo Chianti Classico Riserva 2011, 75 cl, 149 kr** **Nr 2208 Ser Lapo Chianti Classico Riserva 2010, 37,5 cl, 90 kr** **Nyskapelsen Fonterutoli N.10** Den senaste nyheten från Marchesi Mazzei är Fonterutoli No 10, ett vin som är en spegling av firmans jätteframgång Fonterutoli. Fonterutoli No 10 är däremot ingen Chianti, även om druvorna är desamma. För här är proportionerna de omvända: 90% merlot och 10% sangiovese. Namnet Fonterutoli No 10 kommer från antalet druvblandningar som testades innan man fann den särklassigt bästa. Vinet finns nu i ordinarie sortiment i 80 av Systembolagets butiker. **Nr 71062 Fonterutoli No 10 2012, 75 cl, 119 kr** Relaterade artiklar: **Dryckestipset: 2011 Ser Lapo Dryckestipset: 2011 Mazzei Fonterutoli No 10”**