



S.M. Tenimenti Pile e Lamole S.r.l.
Loc. Vistarenni - 53013 Gaiole in Chianti (SI)
Tel. +39 0577 738 186
Fax +39 0577 738 549
www.lamole.com
info@lamole.com

Chianti Classico D.O.C.G.

UVE:	Sangiovese (90%), Canaiolo (5%), Malvasia nera (5%)
ZONA DI PRODUZIONE:	Chianti Classico
ALTITUDINE:	350-500 mt. s.l.m.
TIPOLOGIA DEL TERRENO:	Scisti e arenarie di galestro
SISTEMA DI ALLEVAMENTO:	Cordone speronato e archetto chiantigiano
DENSITÀ DELL'IMPIANTO:	3.300 - 5.128 piante per ettaro
EPOCA DI VENDEMMIA:	25 settembre - 15 ottobre
GRADO ALCOLICO:	13,50 % vol.
TEMPERATURA DI SERVIZIO:	18° - 20° C.
BICCHIERE CONSIGLIATO:	Calice ampio a bocca richiudente
DURATA:	5/6 anni
BTG PER CARTONE:	6 - 12
FORMATO (CL):	75 - 37,5

SCHEDA TECNICA

La vinificazione viene effettuata con macerazione di circa 7-10 giorni (in funzione dei dati analitici), a temperatura controllata (24°-26°C) in ambiente ridotto con intervento di microossigenazione. Dopo 6 mesi in acciaio il vino viene immesso in botti grandi di rovere da 63 Hl per circa 12 mesi.

SCHEDA ORGANOLETTICA

Colore rubino intenso e vivace, all'olfatto si dispiega con tipici sentori floreali di viola mammola e fruttati di ciliegia e bacche rosse e una sfumata nota minerale. Al palato si apre immediato e deciso, con freschezza e sapidità a dominare la fase centrale dell'assaggio mentre nel piacevole finale si ripropongono fragranti note fruttate e balsamiche.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Ideale con i piatti della cucina toscana, in particolare con antipasti di salumi e bruschette di vario genere e con carni di maiale cotte alla brace e condite con olio extravergine di oliva.

Chianti Classico



Lamole di Lamole