



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

Blue Label Chianti Classico D.O.C.G.

UVE:	Sangiovese
ZONA DI PRODUZIONE:	Chianti Classico
ALTITUDINE:	350-550 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:	13,00 % vol.
TEMPERATURA DI SERVIZIO:	18° - 20° C.
BICCHIERE CONSIGLIATO:	Calice ampio a bocca richiudente
DURATA:	5/6 anni

SCHEDA TECNICA

La fermentazione con controllo della temperatura (26° C.) si prolunga per circa 16 giorni con rimontaggi all'aria nella prima fase. La malolattica arriva subito dopo, l'affinamento è effettuato per i primi sei mesi in botte di rovere tradizionale da 50 Hl, per altri sei mesi in barrique francesi di diversa taratura.

SCHEDA ORGANOLETTICA

Il colore è rosso rubino intenso con note leggermente granate. Le prime sensazioni olfattive sono dolci e vanigliate, tipiche dei vini affinati in barrique. La continuazione pulita ed eterea mette in risalto le note speziate del Sangiovese. Nel palato ritroviamo il legno, assai armonico, che presto però cede la strada ai sentori di confettura di frutti di bosco e a quella vena di spezie già riscontrata nei profumi.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

È consigliato per i piatti di carne alla brace, come la tagliata di Chianina oppure con la cacciagione, come il fagiano ripieno al tartufo: eccellente con i formaggi stagionati.

Blue Label Chianti Classico



Lamole di Lamole