



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

Grappa di Chianti Classico

UVE:	Sangiovese
ZONA DI PRODUZIONE:	Chianti Classico
ALTIMETRIA:	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
TECNICA DI VINIFICAZIONE:	A temperatura controllata per 16 giorni
GRADO ALCOLICO:	42,00 % vol.
TEMPERATURA DI SERVIZIO:	14° C.
BICCHIERE CONSIGLIATO:	a tulipano con bocca richiudente

SCHEDA TECNICA

La vinaccia di Sangiovese non pressata viene inviata in distilleria ancora fresca ed integra. La distillazione, che viene fatta in antiche caldaie in rame di piccola capacità, permette di controllare attentamente la temperatura di lavorazione. Il distillato ottenuto viene messo poi ad affinare in piccoli serbatoi di acciaio per circa 10 mesi.

SCHEDA ORGANOLETTICA

Il colore è cristallino, trasparente e brillante. Al naso arrivano intense ma morbide le calde note vinose, con sentori riconducibili ai profumi tipici del Sangiovese. In bocca questo distillato equilibrato offre un perfetto connubio di eleganza, morbidezza e flessuosità.

Grappa di Chianti Classico



Lamole di Lamole