



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

Vinsanto del Chianti Classico D.O.C.

UVE:	Trebbiano toscano, Malvasia del Chianti e Canaiolo nero
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:	16,00% vol.
TEMPERATURA DI SERVIZIO:	8° - 10° C.
BICCHIERE CONSIGLIATO:	Tulipano piccolo per vino da dessert
DURATA:	10/12 anni

SCHEDE TECNICHE

La vita del nostro Vinsanto ha inizio nelle prime giornate di tramontana quando, durante la vendemmia, i grappoli più maturi vengono raccolti asciutti e sani e posti in cassette da 5-7 kg per essere delicatamente portati negli appositi locali per l'appassimento. In questi locali, situati nei piani elevati e dotati di ampie finestre che consentono una costante ed efficace circolazione dell'aria per evitare l'insorgenza di muffe, i cosiddetti "penzoli" (grappoli uniti da uno stesso pezzo di tralcio) vengono appesi mentre i rimanenti grappoli vengono accuratamente stesi, sino a quando la concentrazione zuccherina non raggiunge i valori desiderati. Dopo la pressatura soffice il mosto viene messo in caratelli (botticelle da 50-100 litri) dove ha luogo una lenta fermentazione naturale, grazie alla elevata ricchezza di zuccheri. Dopo circa 16 mesi si effettua un primo travaso per la pulizia del prodotto che viene quindi immediatamente riposto nel caratello, sigillato ermeticamente. Per ulteriori 20 mesi il Vinsanto continua la sua evoluzione in legno concentrando tutte quelle sensazioni che si manifesteranno poi così pienamente e profondamente nel bicchiere.

SCHEDE ORGANOLETTICA

Si presenta alla vista di un ambra profondo, carico di sfumature aranciate, la cui densità fa presagire intensità e ricchezza di sensazioni. Al naso, infatti, note eteree e fragranti, con aromi di legno e di miele, rivelano un carattere complesso e austero, confermato dalle sensazioni decise e pulite, alcoliche e fresche al tempo stesso, avvertite al palato. Emozionante nella sua persistenza aromatica.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Da consigliare l'abbinamento con patè di fegato, formaggi stagionati (pecorino) e miele o, come tradizione vuole, con l'universo, non solo toscano, della pasticceria secca.

Vinsanto del Chianti Classico



Lamole di Lamole