



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

Lam'Oro Toscana I.G.T.

UVE:	Cabernet Sauvignon e 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:	10 ottobre – 20 ottobre
GRADO ALCOLICO:	13,00 % vol.
TEMPERATURA DI SERVIZIO:	18° - 20° C.
BICCHIERE CONSIGLIATO:	Calice ampio a bocca richiudente
DURATA:	8/10 anni

SCHEDA TECNICA

Le uve vengono pigiate e vinificate separatamente per poi fermentare a temperatura controllata (26° C.) per circa 20 giorni con rimontaggi all'aria nella prima fase. La malolattica avviene subito dopo la fermentazione alcolica. Le masse ancora separate vengono poste in piccole botti di rovere (25 hl.), per poi passare un periodo di otto mesi in barriques ed almeno sei mesi in bottiglia.

SCHEDA ORGANOLETTICA

Colore rosso rubino intenso, con leggeri riflessi morati. Profumo ampio, pieno e morbido, molto persistente, che ricorda i frutti di bosco e piacevoli sentori di vaniglia e liquirizia.

Sapore asciutto, vellutato, armonioso e sapido; la calda opulenza del gusto trasmette inizialmente la vanigliata dolcezza del rovere, a cui segue una nota di cuoio e di confettura.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Si accompagna con salumi, piatti elaborati a base di carni rosse, selvaggina e formaggi stagionati.

Lam'Oro



Lamole di Lamole