



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 Riserva 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:	5 ottobre - 15 ottobre
GRADO ALCOLICO:	13,00 % vol.
TEMPERATURA DI SERVIZIO:	18° - 20° C.
BICCHIERE CONSIGLIATO:	Calice ampio a bocca richiudente
DURATA:	6/8 anni

SCHEDA TECNICA

La fermentazione con il controllo delle temperature (26° C.) si prolunga per circa 20 giorni con rimontaggi all'aria nella prima fase. La malolattica avviene subito dopo la fermentazione alcolica. Segue poi un affinamento prolungato per circa 2 anni in botti nuove di rovere francese da 50-70 hl.

SCHEDA ORGANOLETTICA

Il colore è rosso rubino intenso con note leggermente granate. Al naso le prime sensazioni dolci di legno ci aprono la strada verso gli eleganti profumi tipici del Chianti Classico, come il giaggiolo e le spezie. Al palato l'austera composizione tannica del Sangiovese ci riporta alla tradizione, accompagnando le note calde e sapide dei vini da lunga maturazione.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

La grande struttura del Sangiovese rende questo vino adatto ai più svariati abbinamenti, anche se la cucina saporita di terra - carne alla griglia, salumi, verdure, formaggi - è quella più indicata.

Chianti Classico Riserva



Lamole di Lamole