

LAM'ORO

ROSSO TOSCANA I.G.T. 2016

Questo vino, nel suo approccio multivarietale, fa risuonare la polifonia di roccia e luce del territorio lamolese: un esempio di profondità creativa, dinamismo lirico e armonia compositiva in forma liquida.



Formato 75 cl

UVE: Cabernet Sauvignon, Merlot, Sangiovese

ZONA DI PRODUZIONE: areale di Lamole, nell'alte colline del comune di Greve in Chianti (FI)

ALTITUDINE: 420 - 655 mt. s.l.m.

TIPOLOGIA DEL TERRENO: arenarie di galestro e macigno toscano, con inserzioni di alberese

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: guyot e cordone speronato

DENSITÀ DELL'IMPIANTO: 4.000 - 5.500 piante/ha

EPOCA DI VENDEMMIA: tra fine settembre e la seconda metà di ottobre, a seconda di cultivar ed esposizione

GRADO ALCOLICO: 14,50% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16 - 18 °C

BICCHIERE CONSIGLIATO: calice ampio a bocca richiudente

DURATA: 6 - 8 anni

BOTTIGLIE PER CASSA LEGNO: 3 - 1

FORMATO (CL): 75 - 150



SCHEDA TECNICA

Le uve, raccolte a perfetta maturazione, sono vinificate tramite fermentazione separata delle tre varietà che permette la personalizzazione delle dinamiche di temperatura e di macerazione sulle bucce in grado di esaltare le differenti specificità di struttura, aromi e personalità. Dalla primavera successiva i vini ancora separati per varietà e origine entrano in barrique per la maturazione per poi procedere all'assemblaggio ragionato nel blend finale con ulteriore sosta sempre in barrique. Al periodo di *élevage* della massa finale in botti di rovere, fa seguito l'affinamento in vetro per almeno 4 mesi prima dell'uscita sul mercato.

SCHEDA ORGANOLETTICA

Un colore rubino intenso e fitto prelude alla profondità aromatica che impressiona per l'effluvio di profumi di frutti a bacca nera, quali mora e mirtillo, e di spezie dolci, il tutto avvolto da sentori sia balsamici di menta ed erbe officinali, che empireumatici di tostato e caffè. Al palato tale complessità aromatica trova ideale substrato nella fittezza dei tannini, tanto avvolgenti quanto serrati, pugno di ferro in guanto di velluto, con la sapidità e l'acidità a rendere dinamico il sorso innervando di sensazioni vibranti il ritorno aromatico di frutta nera, spezie scure e sentori *boisé*.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Presentandosi come vino di elevata struttura e complessità aromatica, il LAM'ORO richiede un ventaglio di proposte gastronomiche caratterizzate a loro volta da ricchezza e stratificazione di sensazioni con forte impatto gustativo. Le cucine di carni rosse rappresentano l'ambito più logico, siano esse proposte con preparazioni semplici o elaborate, sia classiche che innovative e contemporanee. Pure l'ampio campo da gioco dei formaggi stagionati è luogo di godimento di questo vino, che raggiunge l'apice dell'apprezzamento accompagnando preparazioni dalla marcata espressione piccante o speziata.