



CHIANTI CLASSICO DOCG “ETICHETTA BLU”

È UN'IPOTESI ALTERNATIVA, IN CUI LA MESSA A FUOCO È SULLA GIOIOSA SOLARITÀ DELLA
NOSTRA TERRA: UN VINO CHE MUOVENDO RIGOROSAMENTE DA UVE DI LAMOLE LE DECLINA
IN LEVIGATEZZA DI MATERIA E SINUOSITÀ DI LINEE.



UVE:

Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Merlot

ZONA DI PRODUZIONE:

Lamole, nel comune di Greve in Chianti

ALTITUDINE:

420 - 655 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:

13,50% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

14 - 16 °C

BICCHIERE CONSIGLIATO:

Calice ampio a bocca richiudente

POTENZIALE EVOLUTIVO:

5/6 anni

BOTTIGLIE PER CARTONE:

6 - 12

FORMATO (CL):

75 - 37,5



SCHEDE TECNICHE

Vigneti di età compresa tra 6 e 40 anni a 420-655 metri s.l.m., con esposizione a sudovest e ovest. Vinificazione in acciaio con breve macerazione; sosta di 6 mesi in acciaio, poi un anno in grandi botti per il Sangiovese, in barrique usate per le varietà francesi.

SCHEDE ORGANOLETTICHE

Qualcosa di dolce e di soffice nei profumi di ciclamino, gelso e mirtillo, tabacco, cacao e cannella. Al sorso dilagano le sensazioni morbide: il tannino è smussato e saporito, l'acidità è ben calibrata, il finale espressivo e benea fuoco.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Fa quello che si suole chiamare matrimonio d'amore con i legumi: in Toscana c'è l'imbarazzo della scelta: zuppe di ceci, fagioli, cicerchie e lenticchie, con immancabile "giro" di intenso olio extravergine e erbe aromatiche a piacere. Ma ha il vigore per reggere piatti viscerali come il lampredotto.