



# 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 TECNICA**

Vigneti di età compresa tra 6 e 40 anni a 420-655 metri slm, 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 ORGANOLETTICA**

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.