



CHIANTI CLASSICO DOCG

CERCHIAMO QUI DI FAR ESPRIMERE ALLE UVE AUTOCTONE L'AUTENTICA QUINTESSENZA
LAMOLESE: TRASPARENZE DI COLORE, FINEZZA E PROFUMI FLOREALI, DELICATEZZA DI TOCCO.
È UN ROSSO IN CUI IL LUOGO DI NASCITA TRASFONDE PUREZZA, ISPIRAZIONE, NITORE, SOBRIETÀ.



UVE:

Sangiovese, Canaiolo Nero

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 s.l.m., con esposizione a sudovest e ovest. Vinificazione in acciaio con breve macerazione sulle bucce; sosta di 6 mesi in acciaio, poi un anno in grandi botti da 50 e 70 hl.

SCHEDE ORGANOLETTICA

Bouquet delizioso di fiori viola e azzurri, lampone e melagrana, con qualche preziosismo speziato a far da sfondo. La bocca è fresca, delicata nella frizione tannica e convintamente sapida in fondo; l'insieme comunica una spontaneità gagliarda, eppure a suo modo ricercata.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Splendido rosso per scortare la cucina toscana più verace: la pappa al pomodoro e gli gnudi di ricotta e verdure, ma anche, servito fresco, i taglieri di salumi rustici e agliati, i carpacci e le tartare di carne cruda, i testaroli al pesto di basilico o il cacciucco.