



DUELAME

CHIANTI CLASSICO DOCG

ESPRESSIONE DI DUE PILASTRI DEL TERROIR.

Sono l'altitudine e il suolo tipici del Duelame Chianti Classico ad averne ispirato il nome. Viene prodotto da vigneti autoctoni dislocati ai due estremi in altezza, la minima a 420 metri e la massima a 655, arroccati su lame di terra, i gradoni stratificati ricchi di sostanze minerali a cui Lamole deve il suo nome e che rendono unico il paesaggio del Chianti Classico. Ne ricaviamo così un vino affilato nel gusto, spontaneamente eroico.



UVE: Sangiovese, Canaiolo Nero

ZONA E VIGNETO DI PRODUZIONE: Lamole, nel comune di Greve in Chianti

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

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

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Cordone speronato e archetto chiantigiano

DENSITÀ DELL'IMPIANTO: 3.300 - 5.200 piante/ha

EPOCA DI VENDEMMIA: Dalla prima alla terza settimana di ottobre

GRADO ALCOLICO: 14,00 % 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): 37,5 - 75 - 150



SCHEDA TECNICA

Le uve, provenienti dai vari vigneti collocati tra i 420 e i 655 metri nei dintorni dei vari borghi che costituiscono la frazione di Lamole, sono sottoposte a diraspatura e al passaggio degli acini attraverso il selezionatore ottico e dopo pressatura degli stessi il mosto fermenta, insieme con le bucce, in vasche di acciaio dove sosta sino al tardo inverno. Segue successivo periodo di maturazione di circa un anno e mezzo

in botti di rovere di 50, 70 e 100 hl e un ulteriore affinamento in vetro dopo l'imbottigliamento.

SCHEDA ORGANOLETTECA

Il color rosso rubino brillante introduce il bouquet floreale di iris e violetta a cui si aggiunge quello di frutti di bosco a bacca rossa con accenni di erbe aromatiche. Al palato si esprime fresco e generoso, con i tannini a grana finissima a rincorrere le note sapide e il frutto rosso

croccante con note di sottobosco a prolungarne il finale aromatico.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Rosso ideale per accompagnare la cucina toscana più verace, quali pappa al pomodoro, pici con sughi di selvaggina ma anche, servito fresco, i taglieri di salumi rustici, la tartare di carne cruda, i testaroli al pesto di basilico o persino pesci con salse.