



# LAREALE

## CHIANTI CLASSICO DOCG RISERVA

### SUA MAESTÀ DELL'AREALE LAMOLESE.

Questa Riserva si è meritata un nome che ne vuole celebrare il carattere schietto, veritiero e al tempo stesso regale. Un'interpretazione impeccabile degli aspetti più peculiari e originali della sua zona di provenienza, l'areale di Lamole, e l'unica per noi in grado di rappresentare il concetto stesso di riserva. Austero e raffinato, Lareale Chianti Classico Riserva è il nostro passe-partout per le generazioni future.



**UVE:** Sangiovese, Canaiolo Nero

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

**ALTITUDINE:** 470 - 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:** Dagli ultimi giorni di settembre sino a oltre metà ottobre

**GRADO ALCOLICO:** 14,00 % vol.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 16 - 18 °C

**BICCHIERE CONSIGLIATO:** Calice ampio a bocca richiudente

**POTENZIALE EVOLUTIVO:** 6/8 anni

**BOTTIGLIE PER CARTONE:** 6

**FORMATO (CL):** 75 - 150



### SCHEDE TECNICA

Le uve, provenienti dai vari vigneti collocati tra i 470 e i 655 metri, in particolare da due di questi, il Prato e Le Masse, sono soggette a diraspatura e al passaggio degli acini attraverso il selezionatore ottico e dopo pressatura degli stessi il mosto fermenta con macerazione sulle bucce per due settimane in vasche di acciaio con dove poi rimane sino inizio primavera. Segue successivo periodo di maturazione di oltre due anni in botti di rovere di 30 e 50 hl e quindi, dopo l'assemblaggio, si procede all'imbottigliamento

e all'ulteriore affinamento in vetro prima della messa in commercio.

### SCHEDE ORGANOLETTICA

Il color rosso rubino intenso e brillante prelude al bouquet di violetta e ginestra e ai profumi di frutta a bacca rossa selvatica, completati da sentori balsamici di resina e di sottobosco. La parabola gustativa si distende incisiva in una evoluzione più di dinamismo che di muscolarità, con tannini dalla grana finissima e una tonica freschezza a supportare il procedere incalzante della sapidità e

degli aromi di frutti rossi e di erbe officinali.

### ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Questa Riserva, oltre che alla classica bistecca alla fiorentina, sa sposarsi magnificamente con piatti di carne dalle più svariate cotture, dal forno alla griglia, dai brasati alle preparazioni di selvaggina, che vengono esaltate dalla sorprendente energia e sotterranea sapidità del vino. Non teme la veemenza aromatica del tartufo, come pure gode di quella dei formaggi a lunga stagionatura.