



LAREALE

CHIANTI CLASSICO DOCG RISERVA

SUA MAESTÀ DELL'AREA 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

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



SCHEDA TECNICA

Le uve, provenienti dai vari vigneti collocati tra i 470 e i 655 metri, in particolare da il Prato e Le Masse sono soggette a diraspatura per il successivo passaggio degli acini nel selettore ottico. A seguire il mosto fermenta a contatto con le bucce in vasche di acciaio, dove il vino rimane sino a primavera quando viene messo in botti di rovere per la fase di maturazione. Dopo l'assemblaggio e l'imbottigliamento, si procede all'affinamento in vetro.

SCHEDA 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, dai brasati alle preparazioni di selvaggina. Non teme la veemenza aromatica del tartufo e dei formaggi a lunga stagionatura.

