



MAGGIOLO

CHIANTI CLASSICO DOCG

IL PROFUMO DI MAGGIO IN FIORE.

Maggiolo Chianti Classico è un assaggio della gioiosa solarità della nostra terra. Proprio dall'immagine del giaggiolo, fiore tipico del territorio di Lamole che punteggia i campi nel mese di maggio all'apice del suo splendore, deriva il nome di questo vino morbido e saporito. Lo possiamo sentire nelle sensazioni avvolgenti e nelle sonorità dolci e carezzevoli che ci sa regalare ad ogni sorso.



UVE: Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Merlot

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: 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



SCHEDA TECNICA

Le uve 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, per la fase di maturazione, in botti di rovere per il Sangiovese e in barrique per Cabernet Sauvignon e Merlot. Dopo l'assemblaggio, si procede all'imbottigliamento e all'ulteriore affinamento in vetro.

SCHEDA ORGANOLETTICA

Il color rosso rubino brillante introduce il bouquet floreale di ciclamino e viola con le sensazioni fruttate di gelso, mora e mirtillo e accenni di spezie dolci e cacao. Il palato è dominato da sensazioni di freschezza e al tempo stesso di morbidezza: il tannino è smussato e saporito, l'acidità ben calibrata al sorso e il finale aromatico è profondo e al tempo stesso leggiadro nei ricordi di frutta a bacca nera e di erbe balsamiche.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Accompagna meravigliosamente piatti con presenza di spezie o di erbe aromatiche come pure le zuppe di vari generi, da quelle di ceci a cicerchie e lenticchie, e quelle condite semplicemente con olio extravergine. Da provare sui piatti di carne della cucina orientale o sudamericana.

