



VIGNA GROSPOLI

CHIANTI CLASSICO DOCG GRAN SELEZIONE

LA POESIA DEL PAESAGGIO LAMOLESE.

Un vigneto adagiato su antiche terrazze, coltivato nell'arcaica forma dell'alberello lamolese, dà il nome al nostro Vigna Grospoli Chianti Classico Gran Selezione. Il terreno sabbioso del massiccio del Chianti, insieme ad un'esposizione costante al vento e alla luce purissima, creano i presupposti ideali per un vino lirico e ammaliante. Complessa la struttura, ricchi i cromatismi aromatici, seducente la beva: questa è la poesia Lamole di Lamole.



UVE: Sangiovese

ZONA E VIGNETO DI PRODUZIONE: Lamole, Vigna Grospoli

ALTITUDINE: 540 – 580 mt. s.l.m.

TIPOLOGIA DEL TERRENO: Arenarie di galestro e sabbie da macigno toscano

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Alberello lamolese

DENSITÀ DELL'IMPIANTO: 6.000 piante/ha

EPOCA DI VENDEMMIA: Terza settimana di ottobre

GRADO ALCOLICO: 14,50% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16 - 18 °C

BICCHIERE CONSIGLIATO: Calice ampio a bocca richiudente

POTENZIALE EVOLUTIVO: 8/10 anni

BOTTIGLIE PER CARTONE: 6 -1 - 1

FORMATO (CL): 75 - 150 - 300



SCHEDE TECNICHE

Le uve di Sangiovese sono soggette a diraspatura per il successivo passaggio degli acini nel selettore ottico. A seguire il mosto fermenta in botti troncoconiche da 50 hl. Segue periodo di maturazione in legno, dapprima nelle medesime botti di fermentazione e poi in botti di rovere. Si procede all'imbottigliamento e ulteriore affinamento in vetro di circa un anno.

SCHEDE ORGANOLETTICHE

Il color rosso rubino luminoso introduce un bouquet luminoso per ampiezza e profondità, con sentori di violetta e iris che si intersecano con quelli di piccoli frutti di bosco a bacca rossa e nera, note di erbe aromatiche e di spezie dolci. Al palato si esprime potente e leggero, con freschezza e sapidità, la texture gode del meraviglioso incontro fra la grana finissima dei tannini e la matericità avvolgente degli estratti, il tutto dominato da un finale di matrice boschiva, con sensazioni di frutti di rovo, corteccia, resina, erbe

aromatiche e sottobosco che si incrociano in un gioco cromatico e aromatico.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Per la sua leggerezza può abbinarsi a piatti di pesce salsati, per la sua aromaticità boschiva a piatti a base di funghi e condimenti con erbe aromatiche. Penetra anche le carni dalle preparazioni più sfidanti, con sughi speziati e piccanti. Da provare su formaggi a lunga stagionatura.

