



Lamole di Lamole
Via Citille, 43/B
50022 Greve in Chianti (FI)
Tel +39 055 9331256
Fax +39 055 5277399
www.lamole.com
info@lamole.com

Chianti Classico DOCG

UVE:	Sangiovese e altri vitigni
ZONA DI PRODUZIONE:	Chianti Classico
ALTITUDINE:	350-500 mt. s.l.m.
TIPOLOGIA DEL TERRENO:	Scisti e arenarie di galestro
SISTEMA DI ALLEVAMENTO:	Cordone speronato e archetto chiantigiano
DENSITÀ DELL'IMPIANTO:	3.300 - 5.128 piante per ettaro
EPOCA DI VENDEMMIA:	25 settembre - 15 ottobre
GRADO ALCOLICO:	13,50 % vol.
TEMPERATURA DI SERVIZIO:	18 - 20 °C
BICCHIERE CONSIGLIATO:	Calice ampio a bocca richiudente
DURATA:	5/6 anni
BTG PER CARTONE:	6 - 12
FORMATO (CL):	75 - 37,5

SCHEDA TECNICA

La vinificazione viene effettuata con macerazione di circa 7-10 giorni (in funzione dei dati analitici), a temperatura controllata (24 - 26 °C) in ambiente ridotto con intervento di microossigenazione. Dopo 6 mesi in acciaio il vino viene immesso in botti grandi di rovere.

SCHEDA ORGANOLETTICA

Colore rubino intenso e vivace, all'olfatto si dispiega con tipici sentori floreali di viola mammola e fruttati di ciliegia e bacche rosse e una sfumata nota minerale. Al palato si apre immediato e deciso, con freschezza e sapidità a dominare la fase centrale dell'assaggio mentre nel piacevole finale si ripropongono fragranti note fruttate e balsamiche.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Ideale con i piatti della cucina toscana, in particolare con antipasti di salumi e bruschette di vario genere e con carni di maiale cotte alla brace e condite con olio extravergine di oliva.

Chianti Classico



Lamole di Lamole