



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 Etichetta Blu DOCG

Etichetta Blu

UVE:	Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Merlot
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

SCHEDE TECNICHE

La fermentazione con controllo della temperatura (26 °C) si prolunga per circa 10-14 giorni con rimontaggi all'aria nella prima fase. L'affinamento è effettuato in botte di rovere tradizionale e successivamente in barrique francesi di diverso passaggio.

SCHEDE ORGANOLETTICHE

Il colore è rosso rubino intenso, le prime sensazioni olfattive rivelano marcate note fruttate di amarena e frutti di bosco con una aromaticità floreale e speziata di particolare dolcezza. In bocca risalta l'ampia rotondità e una tattilità glicerica con il centro bocca pieno e polposo e un finale ancora dominato dalla dolcezza della frutta e delle spezie.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Consigliato per i piatti di carne alla brace, come la tagliata di Chianina o con la cacciagione, come il fagiano ripieno al tartufo; interessante con formaggi stagionati.



Lamole di Lamole