



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

Vinsanto del Chianti Classico DOC

UVE:	Trebbiano toscano, Canaiolo nero 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:	14,00% vol.
TEMPERATURA DI SERVIZIO:	8 - 10 °C
BICCHIERE CONSIGLIATO:	Tulipano piccolo per vino da dessert
DURATA:	10/12 anni
BTG PER CARTONE:	6
FORMATO (CL):	50

SCHEDA TECNICA

Il suo percorso comincia con una selezione accuratissima: l'uva migliore viene raccolta e messa negli appositi locali per l'appassimento. Rimane così, stesa, fino a quando la concentrazione zuccherina non raggiunge i valori desiderati. Segue poi una leggera pressione: il mosto ottenuto viene messo nei caratelli. La fermentazione inizia grazie alla ricchezza di zuccheri presenti nel mosto. Dopo circa 16 mesi si effettua un travaso per pulire il prodotto, che si rimette nel caratello, dove la sua evoluzione continuerà per ulteriori 20 mesi.

SCHEDA ORGANOLETTICA

Si presenta alla vista di un ambrato profondo, carico di sfumature aranciate, la cui densità fa presagire intensità e ricchezza di sensazioni. Al naso, infatti, note eteree e fragranti, con aromi di legno e miele, rivelano un carattere complesso e austero, confermato dalle sensazioni decise e pulite, alcoliche e fresche al tempo stesso, avvertite al palato. Emozionante nella sua persistenza aromatica.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Da consigliare l'abbinamento con patè di fegato, formaggi stagionati (pecorino) e miele o, come tradizione vuole, con l'universo, non solo toscano, della pasticceria secca.

Vinsanto del Chianti Classico



Lamole di Lamole