



# VIGNETO DI CAMPOLUNGO

## CHIANTI CLASSICO DOCG GRAN SELEZIONE

### LA GENEROSA SINTESI DELL'INTERAZIONE TRA UOMO E NATURA.

Da uve di portentosa intensità aromatica dello storico Vigneto Campolungo di Lamole nasce questo Chianti Classico Gran Selezione. Ma è solo la sapienza enologica di Lamole di Lamole a trasformarlo in un vino stratificato e solenne.



**UVE:** Sangiovese

**ZONA E VIGNETO DI PRODUZIONE:** Lamole,  
Vigneto di Campolungo

**ALTITUDINE:** 420 – 576 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:** Tra fine settembre  
e 21 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



#### SCHEDA TECNICA

Le uve, raccolte nel vigneto dopo attenta cernita, sono soggette a diraspatura per il successivo passaggio degli acini nel selettore ottico. A seguire il mosto fermenta in botti troncoconiche da 50 hl con macerazione sulle bucce per circa due settimane. Segue periodo di maturazione in botti di rovere di media dimensione, con una piccola frazione che viene elevata in barrique, e successivo affinamento in vetro.

#### SCHEDA ORGANOLETTICA

Il color rosso rubino concentrato e brillante fa da preludio al bouquet di violetta e di frutti di bosco a bacca rossa e nera che si esprimono in virtuosa alleanza con effluvi speziati e balsamici. Al palato si esprime tonico e potente, con dinamicità ed eleganza, dove ai tannini fittissimi fanno da contraltare stimolanti sensazioni di sapidità e succulenza che si prolungano in un finale crepitante di frutto, spezie ed erbe aromatiche.

#### ABBINAMENTI GASTRONOMICI

È un vino dalla naturale disponibilità all'abbinamento, in particolare con zuppe dai sapori decisi, primi piatti di pasta con sughi di selvaggina, preparazioni di carni dalle lunghe cotture o con utilizzo di spezie ed erbe officinali. Formidabile su formaggi di medio - lunga stagionatura.

