

## Chianti Classico Docg

### Rosso, prodotto da Tenimenti Lamole

Toscana, Greve in Chianti (SI)

Nasce sia dai vigneti intorno al centro aziendale e sia da quelli situati nelle vicinanze di Panzano in Chianti. Altimetricamente quindi passiamo dai 350 ai 500 m.s.l.m. Come tradizione vuole questo Chianti Classico esprime tutte le caratteristiche peculiari del Sangiovese: l'eleganza, l'austera tannicità e la complessità aromatica. Pur essendo un vino ben strutturato risulta facile in bocca come se volesse dimostrare che non sempre i grandi vini devono essere estremamente complessi.

Il colore è rosso rubino intenso e vivace, con note leggermente granate. Al naso giungono le sensazioni piene e pulite dei frutti di bosco, delle spezie e della ciliegia, mentre in bocca, dal leggero sentore di legno ben armonizzato, spiccano le note della confettura di more delle spezie.

<b>Denominazione:</b>	Chianti Classico Docg
<b>Uve:</b>	Sangiovese ed altri vitigni che compongono l'uvaggio classico del Chianti
<b>Terreno:</b>	n/p
<b>Epoca di raccolta:</b>	n/p
<b>Resa:</b>	n/p
<b>Vinificazione:</b>	La fermentazione con il controllo delle temperature (26°C) si prolunga per circa 16 giorni con rimontaggi all'aria nella prima fase. Fermentazione malolattica: normalmente avviene subito dopo la fermentazione alcolica.
<b>Imbottigliamento:</b>	n/p
<b>Affinamento:</b>	Maturazione: un anno in botte di rovere tradizionale da 50-70-100 hl. Affinamento: circa sei mesi in bottiglia.
<b>Produzione media annua:</b>	n/p
<b>Gradazione:</b>	%
<b>Abbinamenti:</b>	E' adatto ad abbinamenti con piatti della cucina toscana, soprattutto a base di carni rosse e di maiale cotte alla brace e condite con olio extravergine di oliva.

