

Lamole DI Lamole



LAMOLE DI LAMOLE CHIANTI CLASSICO DUELAME CHIANTI CLASSICO DOCG, ITALIA

VINIFICACIÓN

Tipo de Vino: Tinto.

Variedad: 100% Sangiovese.

Alcohol: 13,5%.

Vinificación: El mosto fermenta con los hollejos en depósitos de acero, donde permanece hasta la primavera, momento en que se trasiega a barricas de roble para su maduración. Posteriormente, se embotella y se realiza una nueva maduración en botella.

Capacidad de Guarda: 6 años.

Temperatura de Servicio: de 14 - 16° C.

NOTAS DEL SOMMELIER

Su brillante color rojo rubí nos introduce en un bouquet floral de iris y violetas, junto con aromas de frutos rojos y toques de hierbas aromáticas. Es fresco y generoso en boca, con taninos extremadamente finos que se integran a la perfección con sus notas ácidas y su crujiente fruta roja. Sugerencias de sobosque persisten en el final aromático.

MARIDAJE

Un tinto ideal para acompañar platos tradicionales de la Toscana, como la pappa al pomodoro (sopa de pan y tomate) o los pici con salsas de caza, pero también, servido fresco, una selección de embutidos rústicos, un tartar de carne cruda, testaroli con pesto de albahaca o incluso pescado con diversas salsas.

Lamole Di Lamole

El Lamole di Lamole Estate se fundó poco después de la Segunda Guerra Mundial. La bodega histórica, en la que todavía se encuentran hoy las bodegas de crianza y la vinsantaia (bodega Vinsanto), data de mediados del siglo XIV; formaba parte del Castillo de Lamole. Esta estructura ahora ha sido flanqueada por una bodega más moderna cercana y por una instalación en el valle, en la zona de Greti.