

# Lamole DI Lamole



## LAMOLE DI LAMOLE CHIANTI CLASSICO RISERVA LAREALE CHIANTI CLASSICO DOCG, ITALIA

### VINIFICACIÓN

**Tipo de Vino:** Tinto.

**Variedad:** 100% Sangiovese.

**Alcohol:** 13,5%.

**Vinificación:** El mosto fermenta con los hollejos en cubas de acero, donde permanece hasta la primavera, momento en que se trasiega a barricas de roble para su maduración, antes del ensamblaje final y el embotellado.

**Capacidad de Guarda:** 8 años.

**Temperatura de Servicio:** de 16 - 18° C.

### NOTAS DEL SOMMELIER

Su intenso color rojo rubí prelude aromas a frutos rojos silvestres y aromas florales a violetas y retama, así como toques balsámicos y de sotobosque. Su paso por boca es armonioso pero incisivo, más dinámico que musculoso y más mineral que ácido, con taninos finos y una viva frescura que sustenta la fruta compacta y elegante.

El final aromático es deliciosamente persistente.

### MARIDAJE

Nuestro Riserva tiene mucha energía e intensidad, y combina magníficamente con platos de verduras al horno, así como con caza, vísceras y carnes estofadas o guisadas; si es necesario, puede resistir la fuerza aromática de las trufas o la de quesos muy curados.

### 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.