

Lamole di Lamole Chianti Classico DOCG 2016

Punaviini / Rypäleet: Sangiovese

18.90 €

Kuvaus

Väritään syvän rubiininpunainen violetein sävyin. Tuoksussa metsämarjojen, mausteisuutta ja kirsikkaa. Maultaan mausteisen tasapainoinen ja sopivasti hapokas, mustaherukkaa, vaniljaa ja hivenen nahkaisuutta. Tuoksut toistuvat maussa. Erittäin pitkä ja miellyttävä jälkimaku. Rypäleet on viljelty soraisella maaperällä. Käyminen on tapahtunut 26°C asteessa 16 päivän ajan ja viiniä on kypsytetty suurissa 70 – 100 hehtolitrin tammitynnyreissä kuusi kuukautta ennen pullotusta. Tyyliiltään tyypillinen Chianti, joka sopii pastalle, tryffeliruuille ja paahdetulle sekä grillatulle lihalle. Rypäleet: Sangiovese.

Tuottaja

Lamole di Lamole



Ruoka: Riista, Tumma liha

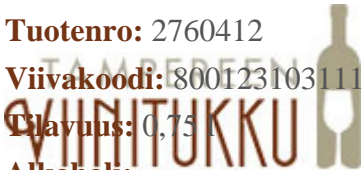
Tuoteno: 2760412

Viivakoodi: 8001231031117

Maavuus: 0,75 l

Alkoholi:

Laatikkokoko: 6 pullo(a)



Tenuta Lamole di Lamole sijaitsee Greve in Chiantin kunnassa, Greven jokilaakson terrassimuodostelmalla. Sijainti on oivallinen, kylmiltä pohjoistuulilta suojaavan San Michelevuoriston kupeessa. Tämä on Chianti Classicon sydänaluetta Firenzen ja Sienan maakuntien rajalla. Maaperä täällä on Eoseeniseltä aikakaudelta, noin 50 miljoonan vuoden takaa, koostuen hallitsevasti hiekkakivestä, jonka mureneva pinta, läpäisevyys ja kiviaineksen sisältämät runsaat hivenaineet varmistavat viiniköynnöksen kasvullisen tasapainon ja persoonallisen viinin. Chiantin mannerilmastossa vallitsee melko kylmät talvet ja helteiset kesät. Päivä-yölämpötilojen vaihtelut viiniköynnöksen kasvun ja rypäleiden kypsymisen aikana ovat merkittäviä. Vuotuinen sademäärä on noin 700-800 millimetriä, joista suurin osa vetenä myöhään syksyllä ja keväällä. Tästä seurauksena on, että viinirypäleet usein kypsyvät kuivaan aikaan. Tenuta Lamole di Lamole on kokonaispinta-alaltaan 141 hehtaaria, ulottuen yli metsän, viinitarhojen ja oliivipuiden. Viisikymmentä hehtaaria on istutettu viiniköynnöksille 350-550 metrin korkeudelle, useimmat etelään suuntautuville palstoille. Tiheydet vaihtelevat 3350 viiniköynnöksestä hehtaarilla, vanhempien viinitilojen 5150 viiniköynnökseen hehtaarilla.

Viininvalmistuksen menetelmät on suunniteltu maksimoimaan fenoli- ja aromaattinen potentiaali rypäleistä. Valmistusprosessissa on ennen kaikkea keskitytty valitsemaan sangioveselle sopiva hiivakanta, huolehdittu optimi käymislämpötiloista, minimoitu happikosketus ja pumppausmäärät, sekä tarkoituksenmukaisesti puunkäyttö kypsytyksessä.

<http://www.lamole.com/en/>