



LAMOLE DI LAMOLE MAGGIOLO CHIANTI CLASSICO

CHIANTI CLASSICO DOCG, ITALIA.

VINIFICACIÓN

Tipo de Vino: Tinto.

Varietades: Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Merlot.

Alcohol: 13,5%.

Reposo: Tras el prensado, el mosto fermenta con los hollejos en depósitos de acero inoxidable, donde permanece hasta bien entrado el invierno, manteniendo la Sangiovese separada del mosto/vino de las variedades internacionales. Sigue un período de maduración de alrededor de un año y medio en barricas de roble de 50 y 70 hl para el Sangiovese y en barricas para el Cabernet Sauvignon y Merlot.

Capacidad de Guarda: 6 años.

Temperatura de Servicio: Servir de 14 a 16 °C.

NOTAS DEL SOMMELIER



Su color rojo rubí brillante.



Ramo floral de ciclamen y violetas, con notas afrutadas de moras, moras y arándanos y toques de especias dulces y cacao.



El paladar está dominado por sensaciones frescas pero suaves.



Este vino acompaña maravillosamente platos que contienen especias o tienen sensaciones picantes, o recetas de hierbas. También es ideal con varios tipos de sopas, especialmente las elaboradas con garbanzos, guisantes silvestres o lentejas y simplemente aderezadas con aceite de oliva virgen extra. Pruébalo también con los platos de carne de las cocinas asiática o sudamericana.

Lamole
DI
Lamole

La Bodega

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. La finca cubre un total de 288 hectáreas, de las cuales 40 están sembradas de vid en la zona de Lamole. La edad media de nuestros viñedos se sitúa en torno a los 25-30 años, con un "pico" de 74 en la parte superior del emplazamiento de Il Prato.



EVEREST
WINES & SPIRITS

8 8 4 8

www.everestwinespirits.com