



CHIANTI CLASSICO RISERVA 2006

Le Stinche

Vigna "Castello di Lamole"

Il vigneto: adiacente a sud al Castello di Lamole e reimpiantato nel 1998, produce Chianti Classico su una superficie di 1,04 Ettari con 4320 viti di Sangiovese e 587 di Merlot.

L'annata 2006: e' stata caratterizzata da un andamento stagionale con abbondanti piogge primaverili e caldo asciutto in estate

La vendemmia: effettuata rigorosamente a mano, ha consentito una cernita accurata delle uve. La scelta in campo ha destinato alla produzione di questo vino soltanto una parte della produzione di uva del vigneto. Una ulteriore scelta, con vinificazione separata, ha interessato le uve destinate a "riserva"

La Vinificazione: è avvenuta con fermentazione "a vaso aperto" in recipienti tradizionali e successiva maturazione in 2 tonneau di rovere già usati più volte e forniti di ottima *gruma*.

L'imbottigliamento: a Luglio 2009 per una produzione totale di sole 980 bottiglie da 0.75 l.

L'Azienda Castello di Lamole: di Juliane Konrad opera su terreni della Fattoria di Lamole di Paolo Soggi.

L'Enologo: il Dott. Federico Staderini

Il Marchio Aziendale "le Stinche": si riferisce all'omonimo castello, i cui resti fanno parte della Fattoria di Lamole, costruito in epoca longobarda su un precedente insediamento romano ed appartenuto alla famiglia Cavalcanti (di cui il poeta Guido). Ribellatisi i Cavalcanti alla Repubblica Fiorentina, il 5 Agosto 1304 il castello fu espugnato e gli abitanti deportati a Firenze e imprigionati nel carcere costruito su un'isola nell'Arno che da questi primi abitanti prese il nome. A Firenze la Via dell'isola delle Stinche, in Santa Croce, testimonia ancor oggi l'avvenimento.

L'Etichetta: riprende l'immagine del castello rappresentata in un Cabreo settecentesco.

Il Vino..... da provare!

www.fattoriadilamole.it
e-mail: info@fattoriadilamole.it