

ANTICO LAMOLE

È frutto del recupero delle terrazze ottocentesche che, restaurate con amore accolgono nuovamente il Sangiovese di Lamole vinificato secondo l'antico sapere



CHIANTI CLASSICO 2007

Antico Lamole

Vigna "GROSPOLI"

Il vigneto: a monte del Borgo La Villa di Lamole è stato reimpiantato nel 2003 sulle antiche terrazze. La densità di impianto è di 7.200 viti ad ettaro

La vendemmia 2007: e' stata la prima di questo vigneto

La Vinificazione: con fermentazione "a vaso aperto" in recipienti tradizionali e successiva maturazione per 18 mesi in tonneau di rovere in uso da molti anni.

L'imbottigliamento: a Luglio 2009 per una produzione totale di sole 524 bottiglie!

L'Enologo: il Dott. Federico Staderini

L'Etichetta: L'etichetta, che riprende la grafica della confezione originaria, è un omaggio a Giovanni Socci, lamolese di nascita e di cuore, che nell'800 volle investire i proventi della professione di Notaio unendo proprietà diverse nella Fattoria di Lamole.

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

