le Stinche
LAMOLE

CHIANTI CLASSICO

Castello di Lamole

Tipo di vino: Rosso

Denominazione: Chianti Classico DOCG

Vitigni: Sangioveto 100%

Annata: 2013

Alcol: 13,5%

Abbinamenti: Primi di carne, secondi carne bianca, secondi di carne rossa, formaggi stagionati.

INFORMAZIONI TECNICHE:

Formato: **0,75l** e **1,5l**

Zona di Produzione: **Lamole**, **Chianti Classico**, **Toscana**.

Vinificazione: Fermentazione in vasi vinari di acciaio inox o cemento.

Il Sangioveto *si lima le unghie* con almeno dodici mesi in vasi di cemento.

Invecchiamento: Da 12 a 24 mesi in barriques francesi esauste.
La maturazione continua in bottiglia per altri 12 mesi.

Il vigneto dell'etichetta, si trova alle pendici dello storico e omonimo Castello.

Questo vino proviene da vigneti con quota fra i 500 e 550 metri s.l.m. ed esposizione da Sud-Ovest a Nord-Ovest.
I terreni sono di tipo sabbioso-limoso con abbondante scheletro di disfacimento del massiccio del Chianti e isolate lenti di argilla con scisti (galestro).
La tipologia di allevamento è il cordone speronato.