



IGT TOSCANA

Lama della Villa

Tipo di vino: Rosso - Vino biologico

Denominazione: Indicazione Geografica Tipica Toscana

Vitigni: Sangiovese 100%

Annata: 2012 - 2013 - 2014

Alcol: 14%

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 Sangiovese *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.

La forma di allevamento del vigneto è ad alberello palizzato.

Il corpo della vigna si trova tra i 500 e 530 metri s.l.m.

L'esposizione è ad Ovest, l'impianto è terrazzato su terreni di tipo sabbioso di disfacimento del massiccio del Chianti.