



VIGNA GROSPOLI

CHIANTI CLASSICO DOCG GRAN SELEZIONE

LA POESIA DEL PAESAGGIO LAMOLESE.

Un vigneto adagiato su antiche terrazze, coltivato nell'arcaica forma dell'alberello lamolese, dà il nome al nostro Vigna Grospoli Chianti Classico Gran Selezione. Il terreno sabbioso del massiccio del Chianti, insieme ad un'esposizione costante al vento e alla luce purissima, creano i presupposti ideali per un vino lirico e ammaliante. Complessa la struttura, ricchi i cromatismi aromatici, seducente la beva: questa è la poesia Lamole di Lamole.



UVE: Sangiovese

ZONA E VIGNETO DI PRODUZIONE: Vigneto di Grospoli a Lamole, nel comune di Greve in Chianti

ALTITUDINE: 540 - 580 mt. s.l.m.

TIPOLOGIA DEL TERRENO: Arenarie di galestro e sabbie da macigno toscano

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Alberello lamolese

DENSITÀ DELL'IMPIANTO: 6.000 piante/ha

EPOCA DI VENDEMMIA: Terza settimana di ottobre

GRADO ALCOLICO: 14,50 % vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16 - 18 °C

BICCHIERE CONSIGLIATO: Calice ampio a bocca richiudente

POTENZIALE EVOLUTIVO: 8/10 anni

BOTTIGLIE PER CARTONE: 6 - 1 - 1

FORMATO (CL): 75 - 150 - 300



SCHEDA TECNICA

Le uve di Sangiovese provenienti dal vigneto Grospoli, sono sottoposte a diraspatura e al passaggio degli acini attraverso il selettore ottico. Dopo pressatura degli stessi, il mosto inizia a fermentare in botti troncoconiche da 50 hl con macerazione secondo la "differita". Segue periodo di maturazione in legno di circa due anni, dapprima nelle medesime botti di fermentazione e poi in botti di rovere da 30 hl. Fondamentale per l'integrazione e l'armonia delle componenti aromatiche e strutturali, il successivo affinamento in vetro di circa un anno prima dell'uscita sul mercato.

SCHEDA ORGANOLETTICA

Il color rosso rubino luminoso introduce un bouquet luminoso per ampiezza e profondità, con sentori di violetta e iris che si intersecano con quelli di piccoli frutti di bosco a bacca rossa e nera, note di erbe aromatiche e di spezie dolci. Al palato si esprime potente e leggero, con freschezza e sapidità, la texture gode del meraviglioso incontro fra la grana finissima dei tannini e la matericità avvolgente degli estratti, il tutto dominato da un finale di matrice boschiva, con sensazioni di frutti di rovo, corteccia, resina, erbe aromatiche e sottobosco che si incrociano in un gioco cromatico e aromatico.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Un vino gastronomico, per la disponibilità a servire il piatto ed esaltarne tutte le componenti aromatiche, gustative e di struttura. Per la sua leggerezza può abbinarsi a piatti di pesce salsati, per la sua aromaticità boschiva gode dell'incontro con funghi e condimenti a base di erbe aromatiche, per la capacità a lavorare in profondità penetra anche le carni dalle preparazioni più sfidanti, con sughi speziati e piccanti. Da provare su formaggi a lunga stagionatura per l'innata vocazione a ravvivarne fibra e succulenza.