



VIGNETO DI CAMPOLUNGO

CHIANTI CLASSICO DOCG GRAN SELEZIONE

LA GENEROSA SINTESI DELL'INTERAZIONE TRA UOMO E NATURA.

Da uve di portentosa intensità aromatica dello storico vigneto Campolungo di Lamole nasce questo Chianti Classico Gran Selezione. Ma è solo la sapienza enologica di Lamole di Lamole a trasformarlo in un vino stratificato e solenne.



UVE: Sangiovese

ZONA E VIGNETO DI PRODUZIONE: Vigneto di Campolungo a Lamole, frazione del comune di Greve in Chianti (FI)

ALTITUDINE: 420 - 576 mt. s.l.m.

TIPOLOGIA DEL TERRENO: Arenarie di galestro e macigno toscano, con inserzioni di alberese

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Cordone speronato e archetto chiantigiano

DENSITÀ DELL'IMPIANTO: 3.300 - 5.200 piante/ha

EPOCA DI VENDEMMIA: Tra fine settembre e 21 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



SCHEDE TECNICHE

Le uve, raccolte nel vigneto dopo attenta cernita, sono sottoposte a diraspatura e al passaggio degli acini attraverso il selettore ottico. Dopo pressatura degli stessi, il mosto fermenta in botti troncoconiche da 50 hl con macerazione sulle bucce di circa due settimane. Segue periodo di maturazione di almeno 30 mesi in botti di rovere di media dimensione, con una piccola frazione che viene elevata in barrique. Fondamentale per l'integrazione e l'armonia delle componenti aromatiche e

strutturali, il successivo affinamento in vetro di oltre nove mesi prima dell'uscita sul mercato.

SCHEDE ORGANOLETTICHE

Il color rosso rubino concentrato e brillante fa da preludio al bouquet di violetta e di frutti di bosco a bacca rossa e nera che si esprimono in virtuosa alleanza con effluvi speziati e balsamici. Al palato si esprime tonico e potente, con dinamicità ed eleganza, dove ai tannini fittissimi fanno da contraltare stimolanti sensazioni di sapidità e succulenza che si prolungano in

un finale crepitante di frutto, spezie ed erbe aromatiche.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Per quanto concentrato e materico è un vino dalla naturale disponibilità all'abbinamento, in particolare con zuppe dai sapori decisi, primi piatti di pasta con sughi di selvaggina, preparazioni di carni dalle lunghe cotture o con utilizzo di spezie ed erbe officinali. Formidabile su formaggi di medio - lunga stagionatura.