



MAGGIOLO

CHIANTI CLASSICO DOCG

IL PROFUMO DI MAGGIO IN FIORE.

Maggiolo Chianti Classico è un assaggio della gioiosa solarità della nostra terra. Proprio dall'immagine del giaggiolo, fiore tipico del territorio di Lamole che punteggia i campi nel mese di maggio all'apice del suo splendore, deriva il nome di questo vino morbido e saporito. Lo possiamo sentire nelle sensazioni avvolgenti e nelle sonorità dolci e carezzevoli che ci sa regalare ad ogni sorso.



UVE: Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Merlot

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

ALTITUDINE: 420 - 655 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: Dalla prima alla terza settimana di ottobre

GRADO ALCOLICO: 13,50% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 14 - 16 °C

BICCHIERE CONSIGLIATO: Calice ampio a bocca richiudente

POTENZIALE EVOLUTIVO: 5/6 anni

BOTTIGLIE PER CARTONE: 6 - 12

FORMATO (CL): 75



SCHEDA TECNICA

Le uve sono soggette a diraspatura e al passaggio degli acini attraverso il selettore ottico. Dopo pressatura degli stessi il mosto fermenta con le bucce, in vasche di acciaio dove sosta sino al tardo inverno, tenendo separato Sangiovese dal mosto-vino delle varietà internazionali. Segue periodo di maturazione di circa un anno e mezzo in botti di rovere da 50 e 70 hl per il Sangiovese e in barrique per Cabernet Sauvignon e Merlot. Dopo l'assemblaggio, si procede all'imbottigliamento

e all'ulteriore affinamento in vetro prima della messa in commercio.

SCHEDA ORGANOLETTICA

Il color rosso rubino brillante introduce il bouquet floreale di ciclamino e viola con le sensazioni fruttate di gelso, mora e mirtillo e accenni di spezie dolci e cacao. Il palato è dominato da sensazioni di freschezza e al tempo stesso di morbidezza: il tannino è smussato e saporito, l'acidità ben calibrata al sorso e il finale aromatico è profondo e al tempo stesso

leggiadro nei ricordi di frutta a bacca nera e di erbe balsamiche.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Accompagna meravigliosamente piatti con presenza di spezie o sensazioni piccanti, o di erbe aromatiche come pure le zuppe di vari generi, da quelle di ceci a cicerchie e lenticchie e quelle condite semplicemente con olio extravergine. Da provare sui piatti a carne della cucina orientale o sudamericana.