

# Vergani

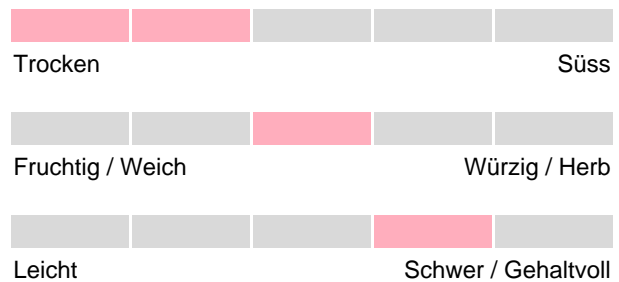


## CHIANTI GRAN SELEZIONE CAMPOLUNGO CHIANTI CLASSICO DOCG LAMOLE DI LAMOLE "BIO"



Chianti classico DOCG, Lamole di Lamole, Toscana, Italien

Geschmack



Jahrgang

2019

Notizen

Sattes Rubinrot. In der Nase Nuancen von Blutorange, Kirschen und frischen Himbeeren. Im Nachhall Zimt und eine Prise Anis, erinnert auch an Lakritze. Am Gaumen rund und saftig mit kernigem Tannin.

Vinifikation

Nach dem Pressen wird der Most in Holzfässern von 50 hl vergoren, wobei eine etwa zweiwöchige Mazeration auf den Schalen stattfindet. Danach folgt eine mindestens 30-monatige Reifung in mittelgroßen Eichenfässern, wobei ein kleiner Teil in Barriques ausgebaut wird.

Traubensorten

100% Sangiovese

Alkohol

14.5%

Format

75 cl

Auszeichnungen /  
Bewertungen

Falstaff (2017)	92/100 Punkte
Decanter (2017)	90/100 Punkte
Bibenda/Duemilavini (2017)	4/5 Grappoli
Veronelli (2017)	3/3 Stelle
vitae (2017)	3/4 Punkte
Luca Maroni (2017)	91/100 Punkte

LAMOLE DI LAMOLE

Das Gut Lamole di Lamole wurde nach dem Zweiten Weltkrieg gegründet. Der historische Keller, in dem sich noch heute die Reifungsräume und die Weinstube befinden, stammt aus der Mitte des 14. Jahrhunderts und war Teil der Burg Lamole. Das Weingut verfügt über insgesamt 288 Hektar, von denen 40 Hektar mit Reben im Gebiet Lamole bepflanzt sind. Das Durchschnittsalter der Reben dieser Weinberge liegt bei 25-30 Jahren, mit "Spitzenwerten" von 74 Jahren im oberen Teil des Weinbergs Il Prato. Seit 2005 hat Lamole einen Prozess der nachhaltigen Bodenumwandlung eingeleitet, der es ihnen ermöglicht, ihre Weinberge vollständig biologisch zu bewirtschaften. Die Weinberge von Lamole di Lamole befinden auf einer Höhe von bis zu 650 Meter über Meer und gehören somit zu den höchsten der Appellation Chianti classico DOCG.