

Vergani



LAM'ORO IN HK TOSCANA IGT LAMOLE DI LAMOLE "BIO"



Toscana igr, Lamole di Lamole, Toscana, Italien

Geschmack 
Trocken Süss


Fruchtig / Weich Würzig / Herb


Leicht Schwer / Gehaltvoll

Jahrgang 2018

Notizen Leuchtendes Rubinrot; in der Nase reife Kirschen, Basilikum, getrockneter Oregano, Brombeeren und Karamell. Spannt sich am Gaumen mit feiner Süsse auf, saftig, schönes Tannin und herzhaft. Im Finale wieder feine Karamell-Nuancen vom Toasting.

Vinifikation Jede Sorte wird separat vinifiziert, die Weine reifen 6 Monate in Barriques. Erst dann wird die Cuvée erstellt und 2 Jahre nochmals verfeinert. In der Flasche entwickelt sich der Wein noch mindestens 8 Monate lang weiter.

Traubensorten Sangiovese, Merlot, Cabernet Sauvignon

Alkohol 14.5%

Format 150 cl

Auszeichnungen /
Bewertungen

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 sich auf einer Höhe von bis zu 650 Meter über Meer und gehören somit zu den höchsten der Appellation Chianti classico DOCG.