LAREALE CHIANTI CLASSICO DOCG RISERVA BIO LAMOLE DI LAMOLE 75CL

Chianti classico DOCG, Lamole di Lamole, Toskana, Italien

Geschmack	Trocken	Süss
	Fruchtig / Weich	Würzig / Herb
	Leicht	Schwer / Gehaltvoll
Jahrgang	2019	
Notizen	Rubinrot. Würzig mit viel Kirsche und Himbeere, gedörrtes Rosenblatt. Am Gaumen saftig und straff, zeigt sich herzhaft, mit salzigem Tannin, beachtlicher Nachdruck.	
Vinifikation	Nach dem Pressen gärt der Most mit einer zweiwöchigen Mazeration auf den Schalen in Stahltanks, wo er bis zum Frühlingsanfang verbleibt. Es folgt eine mehr als zweijährige Reifung in 30- und 50-hl-Eichenfässern.	
Traubensorten	Sangiovese, Canaiolo	
Alkohol	14 %	
Format	75 cl	
Auszeichnungen / Bewertungen	Falstaff (2018)	91/100 Punkte
	Veronelli (2018)	3/3 Stelle
	Luca Maroni (2018)	91/100 Punkte
	Gambero Rosso (2018)	2/3 Bicchieri
	Daniele Cernilli (2018)	93/100 Punkte
	Bibenda/Duemilavini (2018)	4/5 Grappoli

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.

https://www.lamole.com/