



Vergani

MAGGIOLO CHIANTI CLASSICO DOCG BIO LAMOLE DI LAMOLE 75CL



Chianti classico DOCG, Lamole di Lamole, Toscana, Italien

Jahrgang	2022	
Notizen	Florales Bouquet nach Veilchen, das sich mit fruchtigen Noten von Maulbeeren, Brombeeren und Heidelbeeren paart. Süßliche Gewürze am Gaumen mit schöner Frische.	
Begleitend zu	Passt zu würzigen oder scharfen Gerichten genauso gut wie zu Fleisch.	
Vinifikation	Die Reifung erfolgt etwa eineinhalb Jahre in 50- und 70-hl-Eichenfässern für den Sangiovese. Cabernet Sauvignon und Merlot werden in Barriques ausgebaut.	
Traubensorten	Sangiovese, Merlot, Cabernet Sauvignon	
Alkohol	14,5 %	
Format	75 cl	
Auszeichnungen / Bewertungen	Daniele Cernilli (2019) Gambero Rosso (2019) Veronelli (2019) Luca Maroni (2019)	92/100 Punkte 2/3 Bicchieri 3/3 Stelle 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 Bodenumbau 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.

<https://www.lamole.com/>