



CHIANTI CLASSICO LORMANO

Classificazione: Chianti Classico D.o.c.g. 2016

Uvaggio: Sangiovese 100%

Vigneti: Situati ad un'altitudine di 300 metri s.l.m. con esposizione sud-sud/ovest

Forma di allevamento: Cordone speronato

Età Vigneti: Vigneti di nuovo e vecchio impianto con una densità media di 5.000 piante per ettaro

Terreno: Argilloso calcareo compatto, ricco di macro e micro elementi e scheletro di provenienza alluvionale.

Vinificazione: Da una selezione di grappoli di Sangiovese raccolti tra il 3 e il 19 ottobre, le uve accuratamente diraspate vengono vinificate in moderne vasche in acciaio inox, con macerazione sulle bucce per una durata media di 15-18 giorni ad una temperatura media di circa 26° centigradi. A fermentazione alcolica ultimata il vino svolge la fermentazione malolattica al termine della quale avviene il passaggio in barriques di rovere francese dove rimane per circa 12 mesi, svolge un ulteriore affinamento di 6 mesi in bottiglia.

Note organolettiche: Colore rosso rubino intenso e concentrato. Profumo di frutta rossa matura su fondo speziato. Al palato esalta tutta la sua freschezza con giusta ed equilibrata tannicità accompagnata da una lunga persistenza.

