

# LORNANO CHIANTI CLASSICO LE BANDITE



Denominazione: Chianti Classico Riserva docg

Vendemmia annata: 2018

Uvaggio: Sangiovese 100%. Da singolo vigneto.

Vigneti: Vigneti di vecchio impianto con una densità media di 5550 piante per ettaro. Situati ad un'altitudine di 330 m.s.l. con esposizione sud-sud/ovest

Metodo di allevamento: Capovolto toscano

Terreno: Sabbie stratificate intercalate da scisti argillosi, ricco di scheletro di provenienza alluvionale

Vinificazione: Da una selezione dei migliori grappoli di Sangiovese provenienti da un singolo vigneti di 5ha, le uve accuratamente diraspate vengono vinificate in moderne vasche in acciaio inox. La macerazione dura in media 25 giorni ad una temperatura di circa 26° centigradi. A fermentazione alcolica ultimata il vino svolge la fermentazione malolattica in legno dove matura per circa 20 mesi. Una parte del mosto matura in barriques di rovere francese e un'altra parte in botti grandi. Svolge l'affinamento in bottiglia per circa 6 mesi.

Note organolettiche: Colore rosso rubino acceso e profondo. Il profumo è intenso con tipici frutti maturi di bosco come mora e lampone seguiti da sentori speziati in cui predomina la nota di liquirizia accompagnata da note di tabacco. Attraenti le note di scorza di arancia, fiori secchi, corteccia e noci. È un vino corposo, austere, con tannini succosi e una vibrante acidità, dal finale lungo ed espressivo caratterizzato dal sapore di arancia sanguinella che invoglia la beva.

