

LAM'ORO

TOSCANA I.G.T.

Questo vino, nel suo approccio multivarietale, fa risuonare la polifonia di roccia e luce del territorio lamolese: un esempio di profondità creativa, dinamismo lirico e armonia compositiva in forma liquida.



Formato 150 cl

UVE: Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Merlot

ZONA DI PRODUZIONE: areale di Lamole, nell'alte colline del comune di Greve in Chianti (FI)

ALTITUDINE: 420 - 655 mt. s.l.m.

TIPOLOGIA DEL TERRENO: arenarie di galestro e macigno toscano, con inserzioni di alberese

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: guyot e cordone speronato

DENSITÀ DELL'IMPIANTO: 4.000 - 5.500 piante/ha

EPOCA DI VENDEMMIA: tra fine settembre e la seconda metà di ottobre, a seconda di cultivar ed esposizione

GRADO ALCOLICO: 14,00% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16 - 18 °C

BICCHIERE CONSIGLIATO: calice ampio a bocca richiudente

DURATA: 6 - 8 anni

BOTTIGLIE PER CASSA: 3

FORMATO (CL): 75 - 150



SCHEDA TECNICA

Le uve delle tre varietà, raccolte a perfetta maturazione, sono vinificate con fermentazione separata dei mosti a temperatura controllata e variabile (da 24 a 28 °C) e "personalizzata" macerazione sulle bucce per esaltarne le specifiche peculiarità aromatiche e strutturali. La fase di maturazione in barrique avviene separatamente per i primi 6 mesi per poi procedere all'assemblaggio ragionato e successiva maturazione del blend per altri 2 anni in barrique. Segue imbottigliamento e affinamento in vetro per almeno 8 mesi prima dell'uscita sul mercato.

SCHEDA ORGANOLETTICA

Un colore rubino intenso e profondo prelude alla ricchezza della traiettoria aromatica, che decolla con neri profumi di frutti di bosco, quali mora e mirtillo, si libra centralmente su sentori silvani di rovo e sottobosco per poi planare lungamente su voluttuosi effluvi balsamici e speziati, con note fresche di menta e calde di tostato. Al palato tale complessità aromatica trova ancoraggio su tannini dalla trama serrata, abili nel creare una texture fitta e al tempo stesso setosa, avvolgente e notturna nell'impressione cromatico-gustativa, dove salinità e acidità rendono dinamico il sorso e la golosa persistenza aromatica suggella il riassaggio.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Seppur vino di struttura superiore, dimostra una peculiare versatilità di abbinamento, chiaramente all'interno del ventaglio di proposte gastronomiche dal particolare impatto gustativo o dalla preparazione elaborata, richiedenti perciò fittezza di sensazioni e, al contempo, agilità nello sviluppo. Le cucine di carni rosse, da cortile, alpeggio o selvaggina, sono il campo da gioco preferito, sia quando proposte in versione "semplice" che in preparazioni barocche per cottura o sugosità. Pure l'ampio territorio dei formaggi stagionati è luogo di esplorazione per questo vino, che gode sommamente delle incursioni nelle preparazioni esotiche dalla corroborante espressione piccante o speziata.