

CHIANTI CLASSICO RISERVA "LODOLAIO" DOCG 2014



IN VIGNA

Lodolaio nasce in un terroir unico al mondo per microclima e caratteristiche del terreno, posto a 500-600 mt di altitudine, da uve **Sangiovese** ottenute dalla riproduzione tramite selezione massale di viti di origine antichissima, vero patrimonio aziendale. Matura nell'antica Cantina di Castelvecchi, sotto le volte del castello millenario.

Tutti questi elementi concorrono ad assicurare un risultato eccellente in termini di equilibrio tra potenza ed eleganza.

Questa riserva nasce da un'attentissima selezione delle uve, che sono state raccolte il più tardi possibile per massimizzare la maturazione dei grappoli.

IN CANTINA

La macerazione si protrae per oltre 30 giorni. Il vino, dopo una prima decantazione, affina per 12 mesi in barrique di primo passaggio. Dopo due anni di cantina viene quindi imbottigliato ed affina per un altro anno in bottiglia prima di essere pronto per la vendita.

IN DEGUSTAZIONE

Colore rosso deciso e vivace con riflessi viola. Profumo fresco, complesso con un frutto intenso che ricorda i sentori della frutta a bacca rossa come la ciliegia, il ribes, la mora e il lampone.

La speziatura riconduce alla liquirizia, chiodi di garofano, cannella, pepe e cioccolato fondente con un finale alla vaniglia.

Al gusto si presenta caldo ed avvolgente con un tannino elegante, soprattutto in quest'annata dove la selezione dei grappoli è stata più rigorosa e per il prolungamento della vendemmia.

PLUS

Bouquet elegante.

Vino di grande equilibrio, da meditazione.

ABBINAMENTI

Indicato per accompagnare piatti di carni rosse brasate o cotte alla brace e caccagione.

Degustare 18 °C

PREMI E RICONOSCIMENTI



4 Grappoli nella guida
Bibenda



Medaglia d'Oro 90+
nella guida Gilbert & Gaillard

IVINI DI
VERONELLI

90 punti
I Vini di Veronelli

Informazioni tecniche

- Formato bottiglia: 0,75 l
- 14% Alc. Vol.
- Uvaggio: 100% Sangiovese
- Contenuto in solfiti: 80 mg/l [-47% limite legale]
- Zuccheri: 1 gr/l
- Acidità: 5,5
- PH: 3,45
- Nome Vigneto: Ontani - Giardino - Poggione
- Collocazione: Radda in Chianti, loc. Castelvecchi
- Sesto d'impianto: 2,5 m x 0,8 m
- Anno d'impianto: 1990 - 2000
- Ettari: 6
- Densità: 5 000
- Resa: 50 q/Ha - 65 q/Ha
- Bottiglie Prodotte annue: 12 000