

## Chianti Classico Riserva

“Lodolaio” 2020 DOCG



### In vigna

Lodolaio nasce da uve Sangiovese in purezza ottenute dalla riproduzione tramite selezione massale di viti di origine antichissima, in un terreno composto prevalentemente da galestro e alberese.

Il 2020 si apre con un gennaio relativamente freddo ma asciutto, seguito da una leggera nevicata a febbraio e da una primavera fresca e regolare. L'estate, lunga e calda, è stata caratterizzata da ottime escursioni termiche tra giorno e notte, ideali per favorire un perfetto equilibrio tra maturazione zuccherina e aromatica delle uve. Le piogge di giugno e settembre hanno inoltre garantito l'assenza di stress idrico, preservando freschezza e tensione nel frutto.

La vendemmia, iniziata il 28 settembre, leggermente in anticipo rispetto agli anni precedenti, ha visto la raccolta manuale delle uve destinate al Lodolaio, selezionate per zonazione da diversi vigneti.

### In cantina

a fermentazione è avvenuta in tini di acciaio, seguita da una macerazione sulle bucce protrattasi per circa 30-40 giorni. Trattandosi di una selezione proveniente da diversi vigneti, l'affinamento ha avuto luogo in barrique di rovere francese di primo, secondo e terzo passaggio, con una durata variabile tra i 12 e i 24 mesi, in base alle specifiche esigenze di ciascun lotto. Successivamente il vino ha riposato in acciaio, dove ha trovato equilibrio e armonia, prima dell'assemblaggio e dell'imbottigliamento, avvenuto circa 36 mesi dopo la vendemmia. L'evoluzione si completa con un ulteriore affinamento in bottiglia di circa 12 mesi, a suggello di un percorso che esalta complessità, eleganza e finezza.

### 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 cacciagione. Da provare con la bistecca alla fiorentina o con un pecorino toscano gran riserva.

Degustare 18 °C



James Suckling  
91 punti



Wine Enthusiast  
91 punti



Luca Maroni  
92 punti



Vitae AIS  
4 viti  
91.5 punti

- Formato bottiglia: 0,75 l
- 14% Vol.
- Uvaggio: Sangiovese 100%
- Zuccheri: 0,5 g/l
- Nome Vigneto: Ontani -Giardino - Poggione
- Collocazione: Radda in Chianti, loc. Castelvechi
- Sesto d'impianto: 2,5 m x 0,8 m
- Anno d'impianto: 1990 - 2000
- Ettari: 6
- Densità: 5 000