

# CHIANTI CLASSICO RISERVA

## “LODOLAIO” DOCG 2015



### IN VIGNA

L'annata inizia con un inverno freddo caratterizzato da alcune intense nevicate mentre la primavera è lunga ed equilibrata. Dalla seconda metà di maggio le temperature si alzano e si mantengono fino alla fine della vendemmia. Durante questo periodo sono presenti alcune perturbazioni di lieve intensità, in grado di mantenere bilanciata l'attività delle piante. Le uve vengono raccolte e selezionate a mano dai migliori vigneti di Castelvecchi, da piante di Sangiovese ottenute dalla riproduzione di viti di origine antichissima. Un terroir unico al mondo per microclima e caratteristiche del terreno, posto a 400-600 m di altitudine.

### IN CANTINA

L'annata ha favorito una vendemmia ben equilibrata tra quantità e qualità. La macerazione in cantina si protrae per 35-45 giorni. Dopo una prima decantazione, il vino viene posto ad affinare in barrique di rovere francese di 1° e 2° passaggio per 12 mesi. Successivamente, vi è un breve passaggio in acciaio prima dell'imbottigliamento. L'evoluzione si conclude con un affinamento in bottiglia fino al raggiungimento della maturità ottimale.

### IN DEGUSTAZIONE

Il colore è rosso rubino deciso con lievi sfumature viola, riflessi brillanti e di buona consistenza. Il profumo è complesso, tipico, con quelle note fruttate di bacche rosse che evolvono in un delicato e raffinato bouquet di spezie. Il sapore è intenso e di ottima struttura, elegantemente tannico e con un grande equilibrio.

### ABBINAMENTI

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

Degustare 18 °C

### PREMI E RICONOSCIMENTI



4 Grappoli nella guida  
Bibenda



Medaglia d'Argento  
DWWA 2018



Medaglia d'Oro 92 punti  
nella guida Gilbert & Gaillard



90 punti (3 stelle)  
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: 6,5
- PH: 3,48
- 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