



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.

L'anno 2018 è stato caratterizzato da caldo costante, senza picchi eccessivi, che ha aiutato la maturazione delle uve. L'estate ottima e l'accentuata escursione termica notturna hanno contribuito ad un clima ideale per la produzione di vini con profili aromatici elevati e con un'ottima acidità. Un'annata che, più di altre, esalterà le caratteristiche del Sangiovese, dai valori in estratto, antociani, polifenoli e profumi varietali di grande unicità e concentrazione.

IN CANTINA

La fermentazione e macerazione in vasche di cemento si protraggono per circa 35-40 giorni. L'affinamento avviene in botti di rovere francese da 225 lt di primo e secondo passaggio per 12 mesi. Successivamente vi è un passaggio in acciaio prima dell'imbottigliamento. L'evoluzione si conclude con un affinamento in bottiglia fino al raggiungimento della maturità ottimale.

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

PREMI E RICONOSCIMENTI



4 Grappoli nella guida
Bibenda



Medaglia d'Argento
Decanter



90 punti
guida Gilbert & Gaillard



91 punti
Robert Parker



91 punti
Luca Maroni

Informazioni tecniche

- Formato bottiglia: 0,75 l - 1,5 l
- 14% Alc. Vol.
- Uvaggio: 100% Sangiovese
- Contenuto in solfiti: 80 mg/l (-47% limite legale)
- Zuccheri: 0,5 gr/l
- Acidità: 5,5
- PH: 3,45
- 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
- Resa: 50 q/Ha - 65 q/Ha