LAREALE

CHIANTI CLASSICO DOCG RISERVA

SU MAJESTAD DE LA ZONA DE LAMOLE.

Este Riserva ha merecido un nombre que pretende celebrar su carácter: honesto y directo, pero regio al mismo tiempo. Una interpretación impecable de los elementos más distintivos y originales de su zona de procedencia, el área de Lamole, es -para nosotros- la representación perfecta del concepto de un vino Riserva. Austero y refinado, Lareale Chianti Classico Riserva es nuestro passe-partout para las generaciones del futuro.

CEPA: Sangiovese

ZONA DE PRODUCCIÓN Y VIÑEDO: Lamole, en el municipio de Greve in Chiantiole,

ALTITUD: 470 - 655 metros sobre el nivel del mar

TIPO DE SUELO: Arenisca que contiene galestro (arcilla esquistosa) y macigno toscano, con inserciones de alberese (caliza).

SISTEMA DE ENTRENAMIENTO: Cordon Spur y el sistema tradicional de caña arqueada de Chianti

DENSIDAD DE PLANTA: 3,300 – 5,200 cepas/hectárea

PERÍODO DE VENDIMIA: Desde finales de septiembre hasta después de mediados de octubre

NIVEL DE ALCOHOL: 14.00% vol.

TEMPERATURA DE SERVICIO: 16 - 18 °C (61 - 64 °F)

COPA RECOMENDADA: Grande, estrecha en el borde

POTENCIAL DE ENVEJECIMIENTO: 6 - 8 Años

INFORMACIÓN TÉCNICA

Las uvas se vendimian en los distintos viñedos, especialmente en il Prato y Le Masse, situados a una altitud de entre 470 y 655 metros, y se despalillan antes de pasar por la seleccionadora óptica de uvas. El mosto fermenta con los hollejos en cubas de acero, donde el vino permanece hasta la primavera, cuando se traslada a barricas de roble para su maduración, antes del ensamblaje final y el embotellado.

NOTA DE CATA

Su profundo color rojo rubí preludia aromas de bayas rojas silvestres y aromas florales de violetas y retama, así como notas balsámicas y de sotobosque. Su evolución en boca es armoniosa pero incisiva, más dinámica que muscular, más mineral que acidulada, con taninos de grano fino y frescura viva que sostienen la fruta tensa y elegante. El final aromático es deliciosamente persistente.

SUGERENCIAS DE SERVICIO

No sólo el habitual filete a la Fiorentina o la ros- ticciana de cerdo. Nuestro Riserva tiene energía e intensidad a raudales, y puede maridarse magníficamente con platos de verduras al horno, así como con caza, asaduras y carnes estofadas o guisadas; si es necesario, puede soportar la fuerza aromática de las trufas o la de quesos muy curados.