



LANCIOLA

CHIANTI COLLI FIORENTINI RISERVA

ZONA DI PRODUZIONE: Impruneta

ALTITUDINE: 200/280 metri sul livello del mare

ESPOSIZIONE: Sud-Ovest

GIACITURA: Collinare

COMPOSIZIONE DEL TERRENO: Scisto argilloso

VENDEMMIA: 1° decade di ottobre

VARIETA' DI VITIGNO: Prevalentemente Sangiovese

VINIFICAZIONE: In tanks di acciaio

AFFINAMENTO: In legno minimo 6 mesi

TENORE ALCOLICO: 13,50% circa

MODALITA' DI SERVIZIO: Si consiglia di servire a 18°-19°C

GASTRONOMIA:

Si accompagna a piatti a base di carne , bianca e rossa, ai funghi, ai patè e ai formaggi secchi stagionati

CARATTERI ORGANOLETTICI

COLORE: Rosso con tonalità lievemente granate

PROFUMO: Ampio, complesso, lievemente fruttato con note minerali terrose, sposate a sensazioni di cioccolata, spezie e cuoio.

SAPORE: Media struttura con tannino articolato, a trama abbastanza densa in equilibrio con l'acidità. Buono il volume.

Retrogusto lungo con sensazioni minerali e speziate.

