



LANCIOLA

VIN SANTO DEL CHIANTI CLASSICO
(Ochio di Pernice)
D.O.C.

ZONA DI PRODUZIONE: Greve in Chianti

ALTITUDINE: 300 metri sul livello del mare

ESPOSIZIONE: Sud-est

GIACITURA: Collinare

COMPOSIZIONE DEL TERRENO: Scisto Argilloso

VENDEMMIA: Scelte effettuate nella 1° decade di settembre

VARIETA' DI VITIGNO: Prevalentemente Sangiovese

VINIFICAZIONE: Appassimento naturale delle uve; Vinificazione tradizionale in piccoli carati di rovere

AFFINAMENTO: In carati di rovere per 4 anni minimo

TENORE ALCOLICO: 16,00% circa

MODALITA' DI SERVIZIO: Si consiglia di servire a 16°-18°C

GASTRONOMIA: Si accompagna a tutti i dessert

CARATTERI ORGANOLETTICI

COLORE: Giallo dorato intenso con riflessi ramati

PROFUMO: Molto complesso, intenso, speziato e fruttato, con note di frutta secca e candita, sentori di albicocca, di scorze di arancia, di agrumi, di mallo noce; note speziate persistenti fresche e dolci .

SAPORE: Complesso, dolce, morbido, opulento; con retrogusto fruttato e persistente di frutta secca, di frutta candita e spezie

