



# LANCIOLA

## CHIANTI COLLI FIORENTINI

ZONA DI PRODUZIONE: Impruneta (Fi)

ALTITUDINE: 200/280 metri sul livello del mare

ESPOSIZIONE: Sud-Ovest

GIACITURA: Collinare

VARIETÀ DI VITIGNO: Prevalentemente Sangiovese

COMPOSIZIONE DEL TERRENO: Scisto Argilloso

VENDEMMIA: Settembre

VINIFICAZIONE: In tanks di acciaio

AFFINAMENTO: 18 mesi

TENORE ALCOLICO: 13,50% circa

Dettagli & Sensazioni:

GASTRONOMIA:

Si accompagna a piatti a base di carne rossa, ai funghi 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.

MODALITÀ DI SERVIZIO:

Si consiglia di servire a 18° - 19°C

