



LANCIOLA



LE MASSE DI GREVE CHIANTI CLASSICO D.O.C.G.

ZONA DI PRODUZIONE: Greve in Chianti

ALTITUDINE: 300 metri sul livello del mare

ESPOSIZIONE: Sud-Ovest

GIACITURA: Collinare

COMPOSIZIONE DEL TERRENO: Scisto Argilloso

VENDEMMIA: Prima decade di ottobre

VARIETA' DI VITIGNO: Prevalentemente Sangiovese

VINIFICAZIONE: In tanks di acciaio

AFFINAMENTO: 18 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

rossa non impegnativi, ai funghi, ai patè e ai formaggi secchi stagionati.

CARATTERI ORGANOLETTICI

COLORE: Rosso rubino con tonalità lievemente granate

PROFUMO: Ampio, dolce, fruttato con evidenti note di vaniglia, sposato a fenoli speziati.

SAPORE: Media struttura tannica, con attacco dolce, centro bocca pieno accompagnato da una buona tensione acida. Retrogusto fruttato persistente.