



LANCIOLA

LE MASSE DI GREVE CHIANTI CLASSICO RISERVA 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: 24 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.