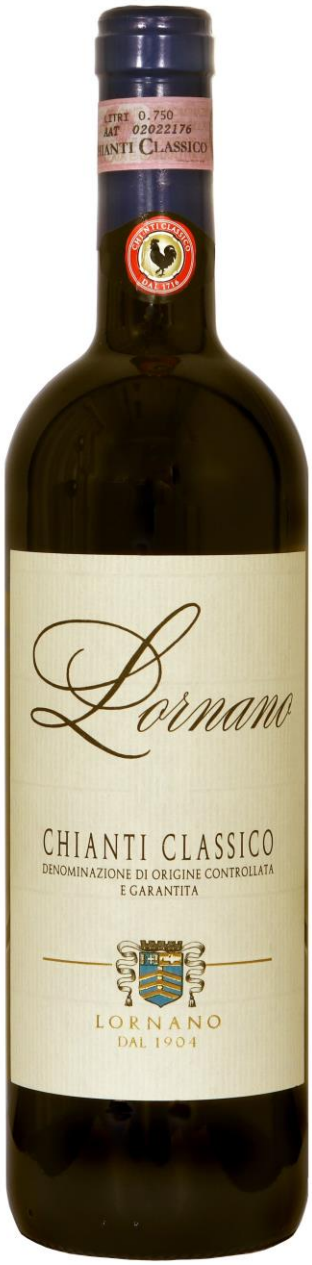
LORNANO CHIANTI CLASSICO D.O.C.G.



Denominazione: Chianti Classico docg

Vendemmia annata: 2020

Uvaggio: Sangiovese 100%

Vigneti: Vigneti di nuovo e vecchio impianto con una densità media di 5000 piante per ettaro. Situati ad un'altitudine di 300 m.s.l. con esposizione sud-sud/ovest

Metodo di allevamento: Cordone speronato

Terreno: Argilloso calcareo compatto, ricco di macro e micro elementi e scheletro di provenienza alluvionale

Vinificazione: Da una selezione di grappoli di Sangiovese, le uve accuratamente diraspate vengono vinificate in moderne vasche in acciaio inox. La macerazione dura in media 15-18 giorni ad una temperatura di circa 26-28° centigradi. A fermentazione alcolica ultimata il vino svolge la fermentazione malolattica al termine della quale avviene il passaggio in legno per circa 12 mesi. 50% del vino matura in barriques di rovere francese e l'altro 50% in botti grandi. Segue un affinamento in bottiglia per circa 12 mesi.

Note organolettiche: Colore rosso rubino intenso e concentrato. Profumo fine ed elegante, caratterizzato da frutta rossa matura, erbe aromatiche e note floreali accompagnate da fragranze di spezie. Al sorso si esalta tutta la sua freschezza equilibrata dal tannino che è ben integrato. Sangiovese in purezza di ottima beva e di estrema eleganza dotato di una lunga persistenza.

Punteggi

98 Luca Maroni
91 Decanter DWWA
91 James Suckling
90 Wine Enthusiast
90 Falstaff
90 Gilbert&Gaillard
4 Grappoli Bibenda 2024

NUOVA FATTORIA LORNANO SOCIETA' AGRICOLA SRL
LOC. LORNANO N°11 – 53035 MONTERIGGIONI (SI)
TEL. +39 0577 309059 – FAX +39 0577 309059
E MAIL: lornano@lornano.it – www.lornano.it