

LAMO



SCHEDA TECNICA INFORMATIVA

Composizione del terreno: tufaceo argilloso, molto ricco in scheletro

Altitudine media dei vigneti: 300 s.l.m. Densità ceppi per ettaro: 4.000

Forma di allevamento: cordone bilaterale bilanciato

Uvaggio: Sangiovese grosso con scelta a Cabernet Sauvignon

Vinificazione: lunga macerazione sulle vinacce con frequenti rimontaggi scalari; temperatura massima fatta liberamente salire fino a 33 gradi centigradi

Invecchiamento in legno: in piccoli fusti di rovere francese da 225 litri di secondo passaggio per 12 mesi

Affinamento in bottiglia: minimo quattro mesi

Grado alcolico %: 13,50 **Acidità totale %:** 5,85

Estratto secco netto %: 32,72 **Ph:** 3,64

Polifenoli totali: 4143,00

ANALISI ORGANOLETTICA

COLORE: rosso rubino intensamente profondo con sfumature granate, limpido

PROFUMO: austero ed avvolgente con sentore dei legni dove è maturato, ben amalgamati al frutto; bouquet intenso e complesso

SAPORE: possente nel corpo, importante nella struttura, ma morbido e suadente

Servizio: a temperatura di 20 gradi centigradi, in calici ampi con bocca a chiudere

