



## Lamole 2023

Chianti Classico DOCG BIO, I Fabbri

|                               |                            |
|-------------------------------|----------------------------|
| <b>Type</b>                   | Rotwein                    |
| <b>Cépages</b>                | Sangiovese                 |
| <b>Origine</b>                | Italien, Toskana           |
| <b>Producteur</b>             | I Fabbri, Susanna Grassi   |
| <b>Expansion</b>              | 18 Monate im Betontank     |
| <b>Spezifikation</b>          | Biologisch                 |
| <b>Température de service</b> | 16 bis 18 Grad Celsius     |
| <b>Prêt à boire</b>           | bis 5 Jahre nach der Ernte |
| <b>Teneur en alcool</b>       | 13.5 %                     |
| <b>Prix</b>                   | Merum, 1 - 3 Herzen 3 / 3  |
| <b>Allergènes</b>             | enthält Sulfite            |
| <b>Numéro d'article</b>       | 36964723                   |

## Beschreibung

Eleganter, reiner Sangiovese von auf 630 Meter über Meer gelegenen Reben. Mittelintensives Rot; typische Sangiovese-Aromatik, die das Terroir von Lamole widerspiegelt. Aromen von roten und dunklen Früchten wie Kirschen und Cassis, hinzu kommen Noten von Veilchen. Im Mund fruchtig und saftig, ausgewogen, mit angenehmen Tanninen und schöner Länge. Ein trinkiger Chianti und ein vielseitiger Essensbegleiter.