

Lamole 2023

Chianti Classico DOCG BIO, I Fabbri

Typ	Rotwein
Traubensorten	Sangiovese
Herkunft	Culinaria, Oele
Produzent	I Fabbri, Susanna Grassi
Ausbau	18 Monate im Betontank
Spezifikation	Biologisch
Ausschanktemperatur	16 bis 18 Grad Celsius
Trinkreife	bis 5 Jahre nach der Ernte
Alkoholgehalt	13.5 %
Awards	Merum, 1 - 3 Herzen 3 / 3
Allergene	enthält Sulfite
Artikelnummer	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.