



CHIANTI CLASSICO

RISERVA LODOLAIO



VINO VIVO

la vie des vins italiens

0059 – Prix Reg: \$61

Prix CDV **\$59**

Arrivée prévue: mars

Rouge Toscana

Ce Chianti Classico est produit par un des domaines les plus vieux d'Europe, Les premières traces d'activité remontent à l'an 1043! La tradition et l'histoire sont présents dans ce vin, complexe riche et parfaitement équilibré

Lodolaio est né de raisins Sangiovese obtenus par reproduction par sélection massale de vignes anciennes, véritable patrimoine d'entreprise, dans un terroir caractérisé principalement par galestro et lias.

La localisation du cru Lodolaio est idéale pour la production de vins aux profils aromatiques élevés et avec une excellente acidité. Un vin qui, plus que d'autres, rehausseront les caractéristiques du Sangiovese, avec anthocyanes, polyphénols et parfums variétaux d'une grande singularité et concentration.

VINIFICATION Dans la cave, la macération se déroule en cuves béton pendant 35 à 40 jours.

ÉLEVAGE Le vin, après une première décantation, affine pendant **16 mois en barrique neuve** de chêne français. Après un passage dans des cuves en acier, le vin est mis en bouteille et vieillit jusqu'à ce que le niveau de maturité parfait soit atteint.

Cépage: Sangiovese

Alcool: 14%

Acidité totale gr./Lit 5,7

Extrait Sec: gr./Lt. 31

Sucres Résiduels: gr./Lit 1