# DUELAME

CHIANTI CLASSICO DOCG
2023

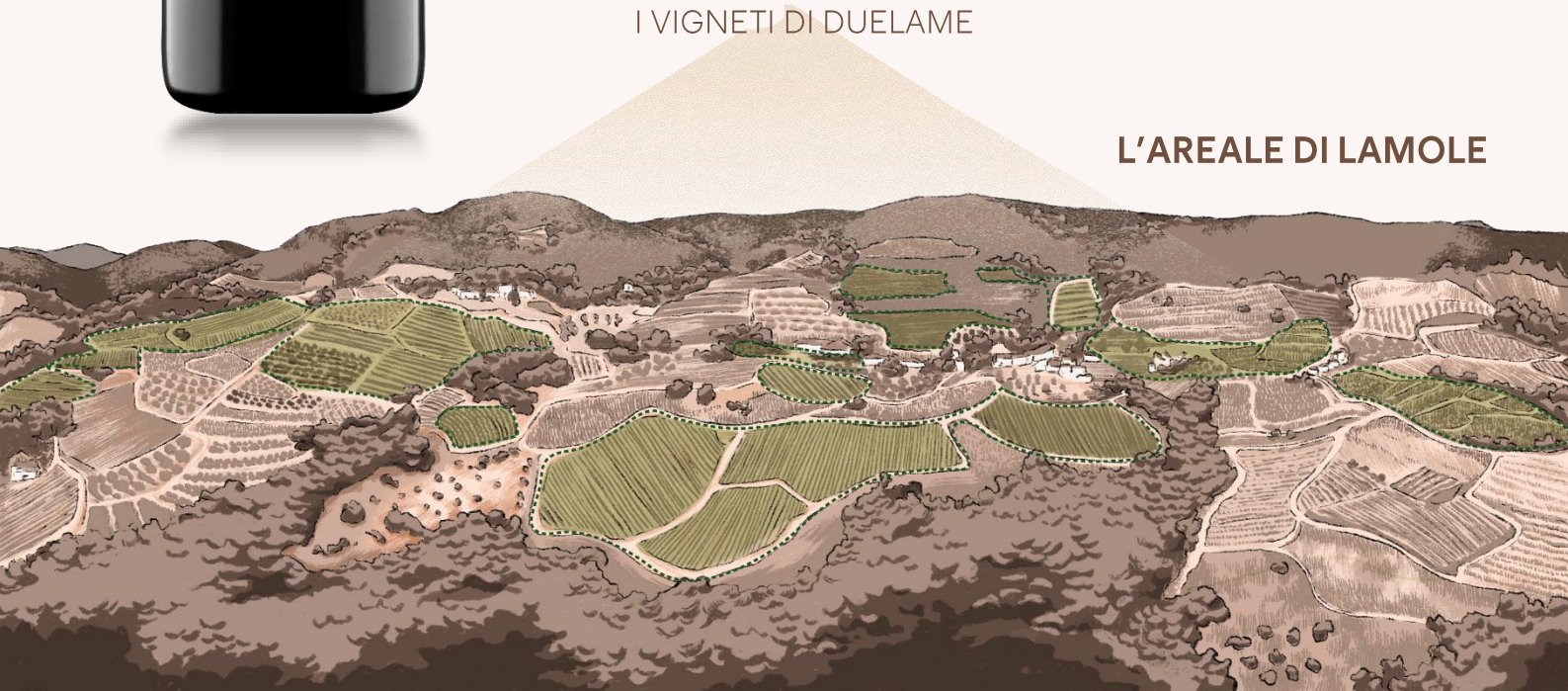



## ESPRESSIONE DI DUE PILASTRI DEL TERROIR.

Sono l'altitudine e il suolo tipici del Duelame Chianti Classico ad averne ispirato il nome. Viene prodotto da vigneti autoctoni dislocati ai due estremi in altezza, la minima a 440 metri e la massima a 655, arroccati su lame di terra, i gradoni stratificati ricchi di sostanze minerali a cui Lamole deve il suo nome e che rendono unico il paesaggio del Chianti Classico. Ne ricaviamo così un vino vibrante al gusto, spontaneamente eroico.

I VIGNETI DI DUELAME

## L'AREALE DI LAMOLE



# DUELAME

## CHIANTI CLASSICO DOCG
## 2023

**UVE:** Sangiovese

**ZONA E VIGNETO DI PRODUZIONE:** Lamole, nel comune di Greve in Chianti. Esposizione prevalente sud/ovest.

**ANNI DI IMPIANTO DELLE VIGNE:** tra il 1982 e 2019.

**ESTENSIONE DEL VIGNETO:** 34 ha.

**ALTITUDINE:** 440 – 655 mt. s.l.m.

**TIPOLOGIA DEL TERRENO:** Arenarie di macigno toscano con inserzioni di galestro e alberese.

**SISTEMA DI ALLEVAMENTO, DENSITÀ E RESA PER ETTARO:** Cordone speronato e Guyot (piante per ettaro comprese tra 3.300 a 5.200 , resa < a 70 q.li/ha).

**INFORMAZIONI AGRONOMICHE:** invaiatura dal 14 agosto. Vendemmia dal 18 settembre al 13 ottobre.

**ANDAMENTO STAGIONALE:** Dopo un inverno e inizio primavera freddi con germogliamento tardivo, la seconda parte della primavera è risultata molto piovosa, complicando la difesa dalla peronospora e ritardando la fioritura fino a metà giugno. L'estate, invece, è risultata secca e calda, ma le riserve idriche e l'altitudine di Lamole hanno evitato stress alle viti. Il clima asciutto ha favorito uve sane e una vendemmia anticipata; la selezione manuale e ottica ha eliminato i grappoli non perfetti, garantendo qualità elevata ma con rese minori e vini dal profilo alcolico e fenolico più intenso, richiedendo attenzione in vinificazione e affinamento.

**VINIFICAZIONE:** Le uve, selezionate con cura in vigneto, vengono diraspate e sottoposte al passaggio nel selettore ottico per la cernita dei migliori acini. Il mosto fermenta in vasche d'acciaio con rimontaggi e delestage alternati giornalmente per un periodo non superiore alla settimana per favorire l'estrazione delle note più fruttate e i tannini più eleganti ed ottenere così un vino fresco e dinamico.

**AFFINAMENTO:** Nella primavera successiva alla vendemmia, il vino viene trasferito in botti di rovere di medio / grandi dimensioni (da 50 a 100 hl) dove matura per più di un anno. Al termine, segue l'assemblaggio tra i vari contenitori con ulteriore periodo di affinamento in acciaio, dove il vino riposa fino al momento dell'imbottigliamento.

**DATI ANALITICI:** titolo alcolometrico 14,0% vol.; pH 3,40; acidità totale: 5,55 g/l; estratto secco totale: 31,5 g/l

**BOTTIGLIE PRODOTTE:** 45.000.

**POTENZIALE EVOLUTIVO:** oltre 6 anni.

**FORMATI:** 0.75L, 1.5L