



## Lucarello

CHIANTI CLASSICO  
RISERVA - D.O.C.G.

**VIGNETO** – Situato in località Lucarelli nel Comune di Radda in Chianti  
**TIPO DI TERRENO** – Argilla, limo, sabbia  
**VITIGNO** – 100% Sangiovese  
**CEPPI PER ETTARO** – 7100  
**FORMA DI ALLEVAMENTO** – Cordone Speronato

**VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO** – Vendemmia effettuata interamente a mano in cassette con successiva diraspatura soffice. La fermentazione in acciaio ha una durata di circa 30-40 giorni a temperatura controllata. L'affinamento in botti di legno da 25hl ha una durata di circa 30 mesi. Terminato tale periodo si effettua l'assemblaggio definitivo e l'imbottigliamento con un ulteriore periodo di affinamento in bottiglia di almeno 6 mesi.

**CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE** – Di colore rosso granato intenso, al naso ricorda la liquirizia, i frutti di bosco e la vaniglia. In bocca si presenta robusto, con tannini equilibrati e di grande persistenza.

**ABBINAMENTI** – Primi piatti con condimenti a base di ragù, carni grigliate in genere, selvaggina, formaggi stagionati.

**LONGEVITÀ** – 10-12 anni.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO** – 17-18°C.



## Lucarelli

CHIANTI CLASSICO  
RISERVA - D.O.C.G.

**VINEYARD** – Located at Lucarelli in the municipality of Radda in Chianti.

**KIND OF GROUND** – Lime, clay, sand

**GRAPE** – 100% Sangiovese

**VINES PER HECTARE** – 7100

**TYPE OF CULTIVATION** – Spurred cordon

**VINIFICATION AND REFINING** – The harvest is performed entirely by hand in crates with subsequent gentle destemming. Fermentation in steel lasts about 30-40 days at controlled temperature. The aging in 25hl wooden barrels lasts about 30 months. After this period, the final blending and bottling are done with an additional aging period in the bottle of at least 6 months.

**ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS** – Intense garnet red in color, the nose suggests licorice, wild berries, and vanilla. On the palate, it is robust, with balanced tannins and great persistence.

**DRINK WITH** – First courses with ragù-based sauces, grilled meats in general, game, aged cheeses.

**LONGEVITY** – 10-12 years.

**SERVE AT** – 17°-18°C.