

Riccionero



Producent

Lanciola

Lanciola is een historische cantina die is ontstaan op de glooiende heuvels van Impruneta, 6 km ten zuiden van Firenze. Het landgoed strekt zich uit over 40 hectare in het productiegebied van de "Chianti Colli Fiorentini". Het bedrijfslogo, behorend tot de familie Ricci, verwijst naar de oorsprong van dit bedrijf. In de 15de eeuw bouwde de familie Ricci, in dienst van de familie Medici en eigenaar van deze gronden, de eerste landbouwsystemen op deze heuvels. De familie Guarnieri, de huidige eigenaar, kocht Lanciola eind jaren zestig en bleef het land en de producten ervan verbeteren. De bodems van Impruneta hebben een gemiddelde textuur en zijn rijk aan klei. Dit maakt het mogelijk om altijd over een goede waterreserve te beschikken, zelfs in de moeilijkste jaren. In 1985 werd Lanciola verrijkt met de boerderij "Le Masse di Greve" in het hart van de Chianti Classico, 10 hectare wijngaarden. Lanciola bevindt zich in een organische transitie om de beste balans tussen bodem en plant te bereiken en kwaliteitsproducten te geven zonder het milieu te vervuilen.

Regio

Toscana
Impruneta

Druivenras

100% pinot noir

Alcohol

13,00%

Serveren

18°C - 19°C

Rijping

18 maanden eiken vaten, 6 maanden in de fles

Gastronomie

Rood vlees, champignons, droge rijpe kazen

Beschikbare formaten

0,75L

Oog

Intens robijnrood met lichte granaattinten.

Neus

Breed, complex en licht fruitig met aardse mineralen tonen. Gecombineerd met sensaties van chocolade, kruiden en leer.

Mond

Tannines met medium structuur. Gearticuleerd, getextureerd en vrij compact. In evenwicht met de zuurgraad. Goed volume. Lange afdronk met minerale en kruidige sensaties.