



## LUCARELLO RISERVA – Chianti Classico



### DATI ANALITICI GENERALI:

**Vigneto:** situato in località Lucarelli nel Comune di Radda in Chianti.

**Tipo di terreno:** argilla, limo, sabbia.

**Vitigno:** 95% Sangiovese, 5% Canaiolo

**Ceppi per ettaro:** 7300

**Forma di allevamento:** Cordone speronato

### VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO:

Vendemmia effettuata interamente a mano in cassette con successiva diraspatura soffice. La fermentazione ha una durata di ventisette giorni sulle bucce ed avviene ad una temperatura controllata di 23°C; fa quindi seguito la fermentazione malolattica che si verifica per la totalità del mosto in botti di legno. Seguono ventiquattro mesi di maturazione in botti di legno alla temperatura costante di 16°C. Terminato tale periodo si procede all'imbottigliamento al quale fa seguito un lungo periodo di affinamento in bottiglia.

### 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.

### ULTERIORI INFORMAZIONI:

**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.

### PREMI E RICONOSCIMENTI:

-  DUE BICCHIERI "Gambero Rosso":  
Vendemmia 1996 - 1997 - 1999
-  QUATTRO GRAPPOLI Guida "Duemilavini" A.I.S.:  
Vendemmie 1998-2001-2002-2003
- 90 PUNTI "Wine Spectator":  
Vendemmia 1998 - 2001
- "Red Wine of the year" 2006:  
Vendemmia 2003

Azienda Agricola Borgo Salcetano • Radda in Chianti (Siena)

SEDE AMMINISTRATIVA: Aziende Agricole Livon • Via Montarezza, 33 - Dolegnano • 33048 (Udine) Italy

Tel: +39 0432.757173 • Fax: +39 0432.757690 • info@livon.it

AZIENDE AGRICOLE

LIVON



**LUCARELLO RISERVA** – Chianti Classico

---



Azienda Agricola Borgo Salcetano • Radda in Chianti (Siena)  
SEDE AMMINISTRATIVA: Aziende Agricole Livon • Via Montarezza, 33 – Dolegnano • 33048 (Udine) Italy  
Tel: +39 0432.757173 • Fax: +39 0432.757690 • info@livon.it