



DEGUSTAZIONE

Toscana – Chianti Classico: i Profumi di Lamole



di **Paolo Valente** pubblicato il 18 luglio 2023

All'interno della Denominazione Chianti Classico c'è una zona piccola, molto piccola rispetto alle altre aree, che ha meritato una UGA (Unità Geografica Aggiuntiva) tutta per sé. Un riconoscimento importante che sancisce la tipicità e la qualità dei suoi vini. Parliamo di Lamole, una delle undici UGA presenti sul territorio del Gallo Nero.



Il perché sia stato riservato a Lamole un così importante trattamento è presto detto.

I vini di Lamole sono riconoscibili, identificabili. Sono vini che hanno una spalla sapida più evidente rispetto alle altre aree; sono vini sottili, eleganti, dalla buona acidità e con tannini raffinati. Forse l'altitudine spesso superiore a 500 metri, forse l'esposizione a est, forse la massiccia presenza di bosco, forse i suoli di arenaria non calcarea e con elevata percentuale di sabbia, forse il clima mai troppo caldo e con buone escursioni termiche, forse la capacità dei vignaioli o, forse, tutti questi fattori insieme. Sta di fatto che Lamole è un territorio che riserva sempre grandi sorprese qualitative.



Per celebrare questa tipicità, a giugno, nella piccola piazza di Lamole, si tiene una manifestazione per presentare le nuove annate, i nuovi prodotti in uscita sul mercato.

I Profumi di Lamole, evento giunto alla ventesima edizione, è il momento in cui fare il punto sulla qualità dei prodotti e sullo stato della produzione.

Girando tra gli stand della manifestazione abbiamo assaggiato tutti i vini presentati. Ecco quelli che ci hanno colpito maggiormente.

Fattoria di Lamole di Paolo Socci

La famiglia Socci è presente a Lamole fin dal 1071; in tempi più recenti, nel 1924, Carlo Socci fu uno dei fondatori del Consorzio del Chianti Classico e oggi Paolo, suo nipote, è una figura di riferimento per i produttori del Chianti Classico della zona di Greve.

Chianti Classico DOCG Vigna Grospoli 2016

Maturazione per 12 mesi in cemento poi da 12 a 24 mesi in barrique di rovere esauste. Un vino luminoso, frutta matura e accenni balsamici, lieve al palato, un vino tattile, dall'ottima acidità, che chiude con note piacevolmente morbide.



I Fabbri

Terreni di proprietà della famiglia fin dal 1600. Vinificazioni spontanee e malolattica non innescata e, da anni, un percorso verso la sostenibilità totale.

Chianti Classico DOCG Terra di Lamole 2020

Uve da vecchi vigneti a 550 metri di quota, 90% Sangiovese, 10% Canaiolo; il 50% della massa matura in cemento e il restante in tonneau.

Naso dirompente nella sua eleganza di frutta sotto spirito, spezie e lacche. L'eleganza si riconferma in bocca con un mix di freschezza, di forza, di tannino fitto e di sapidità marina. Finale di liquirizia.



Le Masse di Lamole

Piccola cantina nata nel 1880 con 5 ettari di vigneto e una produzione di 15000 bottiglie.

Chianti Classico DOCG Gran Selezione 2016

Matura 36 mesi in botti di castagno. Un vino sottile nonostante il corpo, tra le note tipiche varietali spiccano gli accenni balsamici. Buona l'acidità; il tannino risulta ben presente.



Il Campino di Lamole

Nuova cantina (prima annata prodotta 2019) con 3 ettari di vigneto con piante di oltre 80 anni.

Utilizzo del cemento per la vinificazione.

Chianti Classico DOCG Testardo 2020

Uve provenienti da singolo vigneto. Un'esplosione di fiori al naso per questo vino dai toni materici, pieno e solido con note scure in evidenza.



Castellinuzza e Piuca

Una delle cantine storiche del territorio, produce circa 10 mila bottiglie da 3 ettari di vigneto posto tra i 400 e i 600 metri di altezza.

IGT Toscana Rosso Il Vegliardo 2021

90% Sangiovese e 10% Malvasia Bianca (come da tradizione chiantigiana).

Naso giocato sulla frutta fresca con accenni di talco. In evidenza l'acidità; un vino sottile con una nota morbida sul finale di bocca.



Podere Castellinuzza

3,5 ettari di vigneto a 500 metri, per una produzione di 15 mila bottiglie.

Chianti Classico DOCG Gran Selezione Vecchie Vigne 2018

Vigne di 120/150 anni. Matura circa 24 mesi in cemento poi 9 mesi in botte di rovere.

Naso esuberante, elegante e pieno. Un ottimo equilibrio in tutte le sue componenti, lunga persistenza nella finezza di bocca.



<https://vinodabere.it/toscana-chianti-classico-i-profumi-di-lamole/>