

Lemme Lemme

Il vino

Prodotto da vecchie viti maritate all'acero impiantate dagli anni '30 ai '50, sopravvissute alla specializzazione culturale perché situate in prossimità di strade campestri e vicino ad antichi fabbricati.

Si tratta di un "vecchio Chianti" a prevalenza Sangiovese ma in cui sono presenti diverse altre varietà locali.

Caratteristiche

Toscana Rosso i.g.t.

Vitigno: Sangiovese, Canaiolo, Malvasia Nera, Colorino ed altre varietà

Vigneto: vecchi filari intorno Casavecchia ed a Sicellino

Terreno: argillo-calcareo con abbondante scheletro pietroso

Altitudine ed esposizione: 430 mt. s.l.m.; NE, Est

Densità media: 500 ceppi per ha

Forma di allevamento: viti maritate all'acero campestre (loppo, oppio o testucchio)

Vinificazione: fermentazione spontanea con lieviti indigeni e parte dei raspi per un periodo di circa un mese. Rimontaggi e follature leggeri per tutto il periodo di vinificazione

Maturazione: in tini in ceramica (Clayver) da 400 lt. per circa un anno

Produzione media: 1.000 bottiglie



BUONDONNO

Azienda Agricola BUONDONNO:

Casavecchia alla Piazza di Gabriele Buondonno Loc. La Piazza, 37- 53011 Castellina in Chianti (Siena)

www.buondonno.com