



Lampo era il soprannome del nonno paterno di Federico: Ernesto, classe 1912. Un buttero, in omaggio al nonno, nell'etichetta della bottiglia è riportata la sua foto a cavallo.

Descrizione

Lampo, Morellino di Scansano, prodotto con uve accuratamente selezionate di Sangiovese, i vigneti sono impiantati in terreni esposti ai venti di maestrale.

Varietà: Sangiovese

Altitudine: 150 - 180 metri slm

Esposizione vigneti: prevalentemente nord ovest

Tipologia del terreno: franco sabbioso con scheletro di natura arenaria, il terreno è piuttosto omogeneo.

Sistema di allevamento: cordone speronato

Densità dell'impianto: 5680 piante/ha

Resa uva/ettaro: 80/90 q.li

Raccolta: Le uve, giunte a perfetta maturazione fenolica e dopo ripetuti assaggi, sono state vendemmiate.

Vinificazione: Le uve, una volta giunte in cantina, sono state delicatamente diraspate e messe a fermentare in serbatoi di acciaio ad una temperatura costante di 30°C.

Invecchiamento: Una volta separate le bucce dal vino, questo è stato immediatamente messo in tonneau e barriques di secondo e terzo passaggio ed il successivo affinamento per 15-18 mesi. Prima dell'immissione sul mercato seguirà un affinamento in bottiglia.

Note di degustazione

Il vino si presenta con un bel colore rosso rubino, un profumo complesso e raffinato di frutti rossi come lamponi e amarene. Un gusto morbido e avvolgente con tannini raffinati.