

Importanti riconoscimenti per Lamole di Lamole

lamole-di-lamole-a82c4b00

Due sono i vini che hanno positivamente impressionato i curatori delle Guide per questa nuova annata ed edizione. Il Chianti Classico Docg Etichetta Blu 2012 si aggiudica i Tre Bicchieri nella guida Vini d'Italia 2016 del Gambero Rosso e il Chianti Classico Docg Riserva 2011 è tra i Vini dell'Eccellenza della Guida Vini d'Italia de L'Espresso.

[Lamole di Lamole](#) L'Etichetta Blu è il più "internazionale" fra i Chianti Classico di Lamole di Lamole e al contempo si dimostra un rosso profondamente e autenticamente "territoriale", con una personalità unica. La Riserva 2011, nel commento della Guida Vini de L'Espresso "si conferma un valore sicuro della denominazione" con uno stile solitamente delicato, soffuso, "sussurrato".

*«Questi premi sono coronamento di un lavoro orientato alla crescita che i nostri Tecnici hanno perseguito con coerenza, passione e dedizione in questi anni - afferma **Ettore Nicoletto**, Amministratore Delegato di Santa Margherita Gruppo Vinicolo - e testimoniano l'eccellenza qualitativa di tutta la produzione Lamole di Lamole, riconosciuta dalle voci più autorevoli della critica enologica».*

Lamole di Lamole è l'anima Toscana di [Santa Margherita Gruppo Vinicolo](#), acquisita nel 1993. La Tenuta del Chianti Classico - 177 ettari, di cui 57 a vigneto e 4 a uliveto - è stata ed è tuttora oggetto di costanti investimenti per ripristinare i vigneti, preservare il paesaggio e sviluppare vini in cui i caratteri di eleganza e di ricchezza sono espressione della profonda simbiosi fra suolo, clima, vitigno e uomo.

Gianni Fabrizio, Eleonora Guerini e Marco Sabellico hanno curato la Guida Vini d'Italia 2016 del Gambero Rosso testando, con un team di 70 degustatori, oltre 40 mila vini. La Guida Vini d'Italia 2016, curata da Fabio Rizzari ed Ernesto Gentili sotto la direzione di Enzo Vizzari, è il risultato di una degustazione "collettiva" di 25 mila vini, dalla cui selezione si è giunti ai 1.500 vini segnalati.