

Jurij Fiore & Figlie I Fabbri Lamole di Lamole Castellinuzza e
 Piuca Il Campino Podere Castellinuzza le Masse di Lamole
 Fattoria di Lamole Castellinuzza Jurij Fiore & Figlie I Fabbri
 Lamole di Lamole Castellinuzza e Piuca Il Campino Podere
 Castellinuzza le Masse di Lamole Fattoria di Lamole Castellinuzza
 Jurij Fiore & Figlie I Fabbri Lamole di Lamole Castellinuzza e
 Piuca Il Campino Podere Castellinuzza le Masse di Lamole

IX
 VINO DI LAMOLE

Castellinuzza e Piuca
 I Fabbri di Sotanesa Greco
 Le Masse di Lamole
 Podere Castellinuzza
 Fattoria di Lamole di Paolo Sosci
 Lamole di Lamole
 Castellinuzza
 Jurij Fiore & Figlie

IMBOTTIGLIATO
 IN OCCASIONE
 DELLA FESTA

I PROFUMI
 DI LAMOLE
 EDIZIONE
 22^o
 2025

Lamolese
 docg 2025

personalità dei produttori. Da questi presupposti non poteva che nascere una vera passione per il territorio di Lamole inserendolo fra "gli undici territori del vino italiano sui cui puntare nel 2024 e non solo", territori che spiccano per vocazione, futuribilità della viticoltura locale e la capacità dei produttori locali di interpretare la propria identità territoriale in maniera nitida e contemporanea, con una prospettiva coesa e una visione condivisa grazie all'unità dei produttori che vi operano

Lamolesi DOCG 2007/2024:

- 2007: Marcello Masi
- 2008: Leonardo Romanelli
- 2009: Davide Paolini
- 2010: Carlo Macchi
- 2011: Alessandro Masnaghetti
- 2012: Ernesto Gentili
- 2013: Davide Bonucci
- 2014: Andrea Gori
- 2015: Giampaolo Gravina
- 2016: Pietro Palma
- 2017: Armando Castagno
- 2018: Mauro Agnoletti
- 2019: Marco Hagge
- 2020: Samuele Gangemi
- 2022: Stevie Kim
- 2023: Monica Larnier
- 2024: Clizia Zuin

Francesco Saverio Russo, per tutti Saverio, marchigiano di nascita e toscano di adozione, divulgatore enoico e formatore. Il suo approccio al mondo del vino è passato subito dal calice alla vigna, alla cantina, al produttore essendo particolarmente attratto da tutto ciò che c'è dietro al vino: le storie di chi il vino lo fa, le peculiarità pedoclimatiche dei territori in cui le viti affondano le proprie radici, le tecniche agronomiche ed enologiche, fino all'impatto emozionale di un assaggio. Creatore del WineBlogRoll.com e della pagina instagram @italianwinelover, racconta di vino dalla vigna al bicchiere e condivide studi, ricerche, incontri e impressioni sui molteplici vini degustati con migliaia di curiosi appassionati e addetti ai lavori. Una linea editoriale schietta e senza sovrastrutture "condizionata" dall'etica, dalle singolarità zionali, dalla storia e, non ultimo, dalla



Comune di Greve in Chianti
 Assessorato al Turismo



Associazione
 I PROFUMI DI LAMOLE

22^a
 EDIZIONE

I PROFUMI
 DI LAMOLE

31 MAGGIO e 1-2 GIUGNO 2025
 GREVE IN CHIANTI

Rassegna
 di vini e
 Prodotti
 tipici

Aziende partecipanti:
 CASTELLINUZZA E PIUCA
 I FABBRI
 LE MASSE DI LAMOLE
 PODERE CASTELLINUZZA
 FATTORIA DI LAMOLE
 LAMOLE DI LAMOLE
 CASTELLINUZZA
 JURIJ FIORE & FIGLIE
 IL CAMPINO DI LAMOLE



LAMOLE: PAESAGGIO RURALE STORICO
 Dal 20 Febbraio 2018
 Decreto Ministero Politiche agricole





SABATO 31 MAGGIO

Ore 15.00

- APERTURA DEGLI STAND DI DEGUSTAZIONE dei Produttori Lamolesi con bicchiere griffato

Ore 14.30

- INAUGURAZIONE e Taglio del nastro alla presenza del Sindaco
- Conferimento onoreficenza **LAMOLESE DOCG 2025 a Francesco Saverio Russo**

- CERIMONIA DEL IX VINO DI LAMOLE 2025 e Brindisi (I produttori di Lamole uniscono i propri vini a formare simbolicamente un unico Nono Vino di Lamole)

segue

- PRESENTAZIONE del “PROFUMO di LAMOLE” acquistabile durante l’evento
Alla presenza del noto profumiere Zisis Kapsalis (Junior Perfumer e Consultant per Aquaflor Firenze)

Ore 17.00

- Teatro di Lamole
DEGUSTAZIONE GUIDATA/MASTER CLASS 2025 “LA BORGOGNA dalla Côte d’Or al Mâconnais passando per quella Chalonnaise, interpretata da giovani produttori. Esprimere il terroir attraverso la visione enologica contemporanea”
Condurranno la degustazione:
Frederique Tavard,
professoressa di agronomia/viticultura al Lycee Viticole di Beaume
Simone Loguercio,
miglior Sommelier di Toscana e d’Italia nel 2018

Ore 21.00

- Chiusura Stand

DOMENICA 1 GIUGNO

Ore 9.30

- “L’Anello di Lamole”
CAMMINATA con GUIDA Ambientale escursionistica “L’Anello di Lamole”
Punto d’incontro: Piazza S. Donato a Lamole
Difficoltà: media
Durata: 3 ore e mezzo
partecipazione gratuita
Info e prenotazioni: Marco Antonio 328 6124658

Ore 11.00/21.00

- APERTURA degli STAND di DEGUSTAZIONE dei Produttori Lamolesi e vendita Bicchiere griffato

LUNEDÌ 2 GIUGNO

Ore 11.00/19.00

- APERTURA DEGLI STAND DI DEGUSTAZIONE dei Produttori Lamolesi con bicchiere griffato

Degustazione GUIDATA
info e prenotazione obbligatoria:
iprofumidilamole@gmail.com
entro il 30 Maggio - Posti Limitati

DURANTE LA FESTA:

- Degustazione e vendita Vino Chianti Classico dei produttori di Lamole
- Piccola gastronomia con CECCHINI FoodTruck nel giardino panoramico
- **OSPITE D’ONORE:**
Dalla Borgogna: Il Produttore Clément Dumont Négociant Vinificateur. À Chassagne_Montracher

