



Chianti Riserva DOCG Biologico

Chianti DOCG 2018
Campo del Monte

Il Vino Rosso Campo del Monte è un Chianti Riserva DOCG prodotto nelle colline del Valdarno di Sopra in Provincia di Arezzo. L'annata 2018 un sangiovese in purezza.

Vino importante sapido, fresco, persistente fine ed elegante, abbastanza tannico e morbido, dai profumi di frutta rossa e pietra focaia, affinato in legno piccolo francese di quarto anno. L'annata del 2018 caratterizza questo Sangiovese con spiccato profumo e gusto di mora con sentori aretini. La caratteristica di questo vino è la tradizione del chianti aretino, i tannini ben si adattano a bistecche e maiale e stufati con prugne e senape.

CARATTERISTICHE

Tipo	Fermo
Sottotipo	Rosso
Disciplinare	Chianti
Denominazione	DOCG
Annata	2018
Classificazione	Riserva
Nazione di produzione	Italia
Regione di produzione	Toscana
Localizzazione	Valdarno di Sopra
Certificazione	Biologico
Vitigno	SANGIOVESE 100%
Specificazione	Riserva
Gradazione	13.50 % vol.
Zuccheri	0.21 g/l
Formato	Standard (0.75 lt)

LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

Colore	Rosso rubino con riflessi granati
Gusto	Fresco, abbastanza tannico e morbido, fine ed armonico, note balsamiche e di pepe, frutta rossa
Profumo	Marasca e viola mora e
Abbinamenti	Secondi piatti di bistecca alla fiorentina arrosto, secondi piatti di rosticciana di maiale arrosto , secondi piatti di fagiano in salmì stufato
Temperatura di servizio	20 °C

PREMI E RICONOSCIMENTI

Premi DECANTER BRONZE ;Bibenda 4 Grappoli ;Ulteriori premi e riconoscimenti 5starwines vinitaly 95 punti ;ULTERIORI PREMI E RICONOSCIMENTI MEDAGLIA D'ORO CONCORSO MONDIALE DI BRUXELLES

DATI DI PRODUZIONE

Esposizione Sud-Ovest
Altitudine 295 m
Tipologia terreno Franco limoso privo di scheletro
Allevamento Cordone speronato
Densità impianto 4.000 ceppi/Ha
Età ceppi 20 anni
Resa per ettaro 80 Q.li
Epoca vendemmia Settembre
Tipo raccolta Manuale
Metodi di difesa Biologica
Vinificazione In rosso in acciaio
Affinamento Bottiglia
Solfiti 30
Invecchiamento 10
consigliato