



# 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

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

## LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

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