Chianti Riserva

Chianti DOCG 2015

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 2015 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 2015 caratterizza questo Sangiovese con spiccato profumo e gusto di marasca. 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	2015
Classificazione	Riserva
Nazione di produzione	Italia
Regione di produzione	Toscana
Localizzazione	Valdarno di Sopra
Certificazione	Convenzionale
Vitigno	SANGIOVESE 100%
Specificazione	Riserva
Gradazione	13.50 % vol.
Zuccheri	1.6 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
Abbinamenti	Secondi piatti di bistecca 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 ;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
Maturazione	Barrique francese di IV anno
Affinamento	Bottiglia
Solfiti	30
Invecchiamento consigliato	12