



Chianti

Chianti DOCG 2016

Campo del Monte

Nostra prima etichetta storica dal 1999 quasi sempre Sangiovese in purezza. Un ottimo Chianti base ricco di frutta rossa, fresco e sapido, persistente.

La vendemmia in commercio è il 2016 che ha incontrato anche il favore della critica internazionale in particolare James Suckling gli ha dato 88 punti.

Sempre ben posizionato nelle guide italiane con punteggi che vanno dagli 84 punti ai 89 a seconda delle vendemmie.

Vinificato solo in acciaio. Non tutte le vendemmie le imbottigliamo perché le migliori sono conservate in gran numero.

Vino affidabile nell'accompagnamento dei piatti regionali italiani, la sua acidità lo rende superbo su pollame e maiale al forno.

CARATTERISTICHE

Tipo	Fermo
Sottotipo	Rosso
Disciplinare	Chianti
Denominazione	DOCG
Annata	2016
Nazione di produzione	Italia
Regione di produzione	Toscana
Localizzazione	Valdarno di Sopra
Certificazione	Convenzionale
Vitigno	Sangiovese 90%
Gradazione	13.50 % vol.
Zuccheri	0,4 g/l
Formato	Standard (0.75 lt)

LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

Colore	Vino di colore rosso rubino con riflessi violacei
Gusto	Abbastanza tannico e persistente. In bocca è fresco e sapido con sapore di ciliegia, mora e con leggera sfumatura di pepe nero.
Profumo	Profumi di frutta rossa, con una marcata marasca e note floreali di viola
Abbinamenti	Antipasti di crostini stufato, primi con penne al ragù di coniglio brasato, zuppe di ribollita bollito, secondi piatti di pollo al forno
Temperatura di servizio	20 °C

PREMI E RICONOSCIMENTI

Premi James Suckling 88

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 im acciaioio
Maturazione Acciaio
Affinamento Bottiglia
Solfiti 17
Invecchiamento 8
consigliato