

CAMPONI CHIANTI CLASSICO RISERVA DOCG



Uvaggio	Sangiovese 85%, Malvasia nera + Canaiolo + Ciliegiole 15%
Altitudine	300 mt s.l.m.
Esposizione	Sud - Ovest
Suolo	Medio impasto, alberese, ricco di scheletro, leggermente argilloso
Forma Di Allevamento	Doppio archetto toscano
Densità	1000 piante/ha
Età Dei Vigneti	50 anni
Resa/Ha	25 q.li
Vendemmia	Le uve, provenienti dal nostro vigneto più vecchio denominato "Camponi", vengono raccolte i primi giorni di Ottobre, a mano.
Alcool	15%
Vinificazione	La fermentazione alcolica e la macerazione post-fermentativa sulle bucce avvengono in vasche di acciaio a temperatura controllata (28-30°C) per un periodo di circa 30 giorni. La fermentazione malolattica avviene in modo spontaneo tra Novembre e Dicembre.
Invecchiamento	Botti di rovere di Slavonia di medie capacità (25 hl) per 18-24 mesi
Affinamento	In bottiglia per almeno 12 mesi
Caratteristiche organolettiche	Rosso rubino intenso. Profumi complessi, intensi con sfumate note fruttate (prugna matura, ciliegia e prodotti di sottobosco) e più pronunciate note speziate (tabacco). Ottima struttura, tannini dolci e maturi ben evidenti uniti ad una discreta acidità. Buona sapidità ed ottima persistenza finale.
Abbinamento	Carni arrosto e formaggi semi stagionati. Da meditazione
Temperatura di servizio	18°C
Produzione Annuale	3.000 bottiglie

