

# CAMPONI CHIANTI CLASSICO RISERVA DOCG



<b>Uvaggio</b>	Sangiovese 85%, Malvasia nera + Canaiolo + Ciliegio 15%
<b>Altitudine</b>	300 mt s.l.m.
<b>Esposizione</b>	Sud - Ovest
<b>Suolo</b>	Medio impasto, alberese, ricco di scheletro, leggermente argilloso
<b>Forma Di Allevamento</b>	Doppio archetto toscano
<b>Densità</b>	1000 piante/ha
<b>Età Dei Vigneti</b>	50 anni
<b>Resa/Ha</b>	25 q.li
<b>Vendemmia</b>	Le uve, provenienti dal nostro vigneto più vecchio denominato "Camponi", vengono raccolte i primi giorni di Ottobre, a mano.
<b>Alcool</b>	15%
<b>Vinificazione</b>	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.
<b>Invecchiamento</b>	Botti di rovere di Slavonia di medie capacità (25 hl) per 18-24 mesi
<b>Affinamento</b>	In bottiglia per almeno 12 mesi
<b>Caratteristiche organolettiche</b>	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.
<b>Abbinamento</b>	Carni arrosto e formaggi semi stagionati. Da meditazione
<b>Temperatura di servizio</b>	18°C
<b>Produzione Annuale</b>	3.000 bottiglie

