

# CAMPO DEL MONTE Chianti

## docg L 181/25

Chianti DOCG 2022

**Campo del Monte**

---

Il vino CHIANTI DOCG 2022 è l'etichetta storica della cantina Campo del Monte che viene vinificata dal 1999, quasi sempre con Sangiovese in purezza. Un ottimo vino Chianti che all'assaggio ricorda sapori di frutta rossa, è fresco, saporito, con aromi persistenti.

La vendemmia a cui si riferisce il vino attualmente commercializzato è del 2022 e come per le annate precedenti, che hanno incontrato il favore della critica internazionale, in particolare James Suckling, viene apprezzato da un pubblico che desidera un ottimo prodotto base.

Sempre ben posizionato nelle guide italiane con punteggi che vanno dagli 86 punti ai 89, a seconda delle vendemmie.

Vinificato esclusivamente in acciaio, non tutte le annate vengono le imbottigliate al fine di poter offrire al pubblico le migliori.

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** 2022

**Nazione di produzione** Italia

**Regione di produzione** Toscana

**Localizzazione** Valdarno di Sopra

**Certificazione** Biologico

**Vitigno** Sangiovese 90%

**Gradazione** 13.50 % vol.

**Zuccheri** 0,6 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 saporito con sapore di ciliegia, mela 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** A macchina

**Metodi di difesa** Biologica

**Vinificazione** In rosso in acciaio

**Maturazione** Acciaio

**Affinamento** Bottiglia

**Solfiti** 17

**Invecchiamento** 8  
**consigliato**