

# CHIANTI RISERVA DOCG 2020

## BIO

Chianti DOCG 2020

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 2019 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 2019 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

|                              |                    |
|------------------------------|--------------------|
| <b>Tipo</b>                  | Fermo              |
| <b>Sottotipo</b>             | Rosso              |
| <b>Disciplinare</b>          | Chianti            |
| <b>Denominazione</b>         | DOCG               |
| <b>Annata</b>                | 2020               |
| <b>Classificazione</b>       | Riserva            |
| <b>Nazione di produzione</b> | Italia             |
| <b>Regione di produzione</b> | Toscana            |
| <b>Localizzazione</b>        | Valdarno di Sopra  |
| <b>Certificazione</b>        | Biologico          |
| <b>Vitigno</b>               | SANGIOVESE 100%    |
| <b>Specificazione</b>        | Riserva            |
| <b>Gradazione</b>            | 13.50 % vol.       |
| <b>Zuccheri</b>              | 0,5 g/l            |
| <b>Formato</b>               | Standard (0.75 lt) |

### LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

|                                |                                                                                                                                  |
|--------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Colore</b>                  | Rosso rubino con riflessi granati                                                                                                |
| <b>Gusto</b>                   | Fresco, abbastanza tannico e morbido, fine ed armonico, note balsamiche e di pepe, frutta rossa                                  |
| <b>Profumo</b>                 | Marasca e viola                                                                                                                  |
| <b>Abbinamenti</b>             | Secondi piatti di bisteccha arrosto, secondi piatti di rosticciana di maiale arrosto, secondi piatti di fagiano in salmì stufato |
| <b>Temperatura di servizio</b> | 20 °C                                                                                                                            |

### PREMI E RICONOSCIMENTI

**Premi** Decanter BRONZE ;Ulteriori premi e riconoscimenti medaglia d'oro concorso mondiale di bruxelles

### DATI DI PRODUZIONE

|                    |           |
|--------------------|-----------|
| <b>Esposizione</b> | Sud-Ovest |
| <b>Altitudine</b>  | 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  
**Affinamento** Bottiglia  
**Solfiti** 25,6  
**Invecchiamento** 12  
**consigliato**