

CHIANTI RISERVA DOCG 2021

Biologico alcol 14,5%

Chianti DOCG 2021

[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

Tipo Fermo

Sottotipo Rosso

Disciplinare Chianti

Denominazione DOCG

Annata 2021

Classificazione Riserva

Nazione di produzione Italia

Regione di produzione Toscana

Localizzazione Valdarno di Sopra

Certificazione Biologico

Vitigno SANGIOVESE 100%

Specificazione Riserva

Gradazione 14.50 % vol.

Formato Standard (0.75 lt)

LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

Colore Rosso rubino con riflessi granati

Gusto Fresco, abbastanza tannico e morbido, fine ed armonico, note balsamiche e di pepe, frutta rossa

Profumo Marasca e viola

Abbinamenti Secondi piatti di bistecca arrosto, secondi piatti di rosticciiana di maiale arrosto, secondi piatti di fagiano in salmi stufato

Temperatura di servizio 20 °C

PREMI E RICONOSCIMENTI

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

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 in acciaio

Affinamento Bottiglia

Solfiti 25,6

Invecchiamento 12
consigliato