

Chianti

Chianti DOCG 2018

Campo del Monte

Il vino CHIANTI DOCG 2018 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, sapido, con aromi persistenti.

La vendemmia a cui si riferisce il vino attualmente commercializzato è del 2018 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 84 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	2018
Nazione di produzione	Italia
Regione di produzione	Toscana
Localizzazione	Valdarno di Sopra
Certificazione	Biologico
Vitigno	Sangiovese 90%
Gradazione	14.00 % vol.
Zuccheri	0,4 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 sapido con sapore di ciliegia, mora 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 Manuale
Metodi di difesa Biologica
Vinificazione In rosso im acciaioio
Affinamento Bottiglia
Solfiti 17
Invecchiamento 8
consigliato