

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 in acciaio
Affinamento Bottiglia
Solfiti 17
Invecchiamento 8
consigliato