

# Chianti

Chianti DOCG 2016

## Campo del Monte

---

Nostra prima etichetta storica dal 1999 quasi sempre Sangiovese in purezza. Un ottimo Chianti base ricco di frutta rossa, fresco e sapido, persistente.

La vendemmia in commercio è il 2016 che ha incontrato anche il favore della critica internazionale in particolare James Suckling gli ha dato 88 punti.

Sempre ben posizionato nelle guide italiane con punteggi che vanno dagli 84 punti ai 89 a seconda delle vendemmie.

Vinificato solo in acciaio. Non tutte le vendemmie le imbottigliamo perché le migliori sono conservate in gran numero.

Vino affidabile nell'accompagnamento dei piatti regionali italiani, la sua acidità lo rende superbo su pollame e maiale al forno.

---

### CARATTERISTICHE

|                              |                    |
|------------------------------|--------------------|
| <b>Tipo</b>                  | Fermo              |
| <b>Sottotipo</b>             | Rosso              |
| <b>Disciplinare</b>          | Chianti            |
| <b>Denominazione</b>         | DOCG               |
| <b>Annata</b>                | 2016               |
| <b>Nazione di produzione</b> | Italia             |
| <b>Regione di produzione</b> | Toscana            |
| <b>Localizzazione</b>        | Valdarno di Sopra  |
| <b>Certificazione</b>        | Convenzionale      |
| <b>Vitigno</b>               | Sangiovese 90%     |
| <b>Gradazione</b>            | 13.50 % vol.       |
| <b>Zuccheri</b>              | 0,4 g/l            |
| <b>Formato</b>               | Standard (0.75 lt) |

### LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

|                                |  |
|--------------------------------|--|
| <b>Colore</b>                  | Vino di colore rosso rubino con riflessi violacei  |
| <b>Gusto</b>                   | Abbastanza tannico e persistente. In bocca è fresco e sapido con sapore di ciliegia, mora e con leggera sfumatura di pepe nero.          |
| <b>Profumo</b>                 | Profumi di frutta rossa, con una marcata marasca e note floreali di viola  |
| <b>Abbinamenti</b>             | Antipasti di crostini stufato, primi con penne al ragù di coniglio brasato, zuppe di ribollita bollito, secondi piatti di pollo al forno |
| <b>Temperatura di servizio</b> | 20 °C  |

### PREMI E RICONOSCIMENTI

**Premi** James Suckling 88

### 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 im acciaio

**Maturazione** Acciaio

**Affinamento** Bottiglia

**Solfiti** 17

**Invecchiamento** 8  
**consigliato**