



# *Pieve di Campoli*

VIN SANTO DEL CHIANTI CLASSICO D.O.C.

NOTE TECNICHE	
DENOMINAZIONE	VIN SANTO DEL CHIANTI CLASSICO · PIEVE DI CAMPOLI
TIPOLOGIA	VIN SANTO DI CARATELLO
ANNATA	
VARIETÀ UVE	TREBBIANO TOSCANO, MALVASIA DEL CHIANTI
TERRITORIO DI PRODUZIONE	CHIANTI · TOSCANA
ALTIMETRIA	300/350
VENDEMMIA	A MANO CON POSA DEI GRAPPOLI SU CANNICCI PER L'APPASSIMENTO
VINIFICAZIONE	LENTA FERMENTAZIONE IN CARATELLI DI ROVERE
AFFINAMENTO	TRASCORRE 48 MESI IN CARATELLI DI ROVERE
GRADAZIONE ALCOLICA	15,5% VOL.
ACIDITÀ TOTALE	6,5 G/L
NOTE ORGANOLETTICHE	
COLORE	GIALLO DORATO, AMBRATO
AROMA	INTENSO, AMPIO ED ELEGANTE
GUSTO	ARMONICO, MORBIDO E VELLUTATO
NOTE DI SERVIZIO	
ABBINAMENTO	PASTICCERIA SECCA A BASE DI MANDORLE (CANTUCCINI DI PRATO), FORMAGGI PICCANTI
TEMPERATURA DI SERVIZIO	12°C COME APERITIVO, 18°C COME DESSERT
BICCHIERE	VINO DA DESSERT