



Pieve di Campoli

CHIANTI CLASSICO D.O.C.G.

NOTE TECNICHE

DENOMINAZIONE	CHIANTI CLASSICO DOCG · PIEVE DI CAMPOLI
TIPOLOGIA	VINO ROSSO
ANNATA	
VARIETÀ UVE	SANGIOVESE, SYRAH
TERRITORIO DI PRODUZIONE	CHIANTI CLASSICO · TOSCANA
ALTIMETRIA	300/350
VENDEMMIA	A MANO CON SCELTA DEI GRAPPOLI
VINIFICAZIONE	FERMENTAZIONE A TEMPERATURA CONTROLLATA DI 30°C, MACERAZIONE SULLE BUCCE 23 GIORNI
AFFINAMENTO	TRASCORRE 14 MESI IN TONNEAU DI LEGNO FRANCESE, POI TRE MESI IN BOTTIGLIA
GRADAZIONE ALCOLICA	13,5 % VOL.
ACIDITÀ TOTALE	5,4 G/L

NOTE ORGANOLETTICHE

COLORE	ROSSO, RUBINO DI BUONA INTENSITÀ
AROMA	INTENSO, COMPLESSO ED ELEGANTE
GUSTO	SAPIDO, MORBIDO ED EQUILIBRATO

NOTE DI SERVIZIO

ABBINAMENTO	CARNI ROSSE IN GENERE, CACCIAGIONE, FORMAGGI DI MEDIA STAGIONATURA
TEMPERATURA DI SERVIZIO	18°C
BICCHIERE	BALLON