Pieve di Campoli

CHIANTI D.O.C.G.

NOTE TECNICHE

DENOMINAZIONE	CHIANTI
ANNATA	
TERRITORIO DI PRODUZIONE	COLLINE DEL CHIANTI, TOSCANA CENTRALE
ALTIMETRIA	150/300
VENDEMMIA	INIZI OTTOBRE
VINIFICAZIONE	12 GIORNI A 28 GRADI
AFFINAMENTO	6 MESI IN VASCHE DI CEMENTO E 6 MESI IN BOTTIGLIA
GRADAZIONE ALCOLICA	12% VOL.
ACIDITÀ TOTALE	6,50 G/L

NOTE ORGANOLETTICHE

COLORE	ROSSO RUBINO INTENSO
AROMA	VINOSO FRESCO E FRUTTATO
GUSTO	MEDIO CORPO PIACEVOLE

NOTE DI SERVIZIO

ABBINAMENTO	CARNI BIANCHE, FORMAGI DOLCI
TEMPERATURA DI SERVIZIO	16°