



Pieve di Campoli
CHIANTI CLASSICO RISERVA D.O.C.G.

NOTE TECNICHE	
DENOMINAZIONE	CHIANTI CLASSICO DOCG · PIEVE DI CAMPOLI
TIPOLOGIA	VINO ROSSO
ANNATA	
VARIETÀ UVE	SANGIOVESE, MERLOT
TERRITORIO DI PRODUZIONE	CHIANTI CLASSICO · TOSCANA
ALTIMETRIA	300/350
VENDEMMIA	A MANO CON SCELTA DEI GRAPPOLI
VINIFICAZIONE	FERMENTAZIONE A TEMPERATURA CONTROLLATA DI 30°C; CON 25 GIORNI DI MACERAZIONE SULLE BUCCE
AFFINAMENTO	TRASCORRE 14 MESI IN TONNEAU DI LEGNO FRANCESE POI 6 MESI IN BOTTIGLIA
GRADAZIONE ALCOLICA	13,5 % VOL.
ACIDITÀ TOTALE	5 G/L
NOTE ORGANOLETTICHE	
COLORE	ROSSO, RUBINO INTENSO E BRILLANTE
AROMA	AMPIO, INTENSO ED ELEGANTE
GUSTO	PIENO, RICCO, SAPIDO E GENEROSO
NOTE DI SERVIZIO	
ABBINAMENTO	CARNI ROSSE ALLA GRIGLIA, CACCIAGIONE, FORMAGGI A PASTA DURA
TEMPERATURA DI SERVIZIO	20°C
BICCHIERE	BALLON