



IL CAMPINO

CHIANTI CLASSICO D.O.C.G. 2019

Denominazione

Chianti Classico D.O.C.G.

Tipo di vino

Rosso

Vitigni

90% Sangiovese; 10% Canaiolo, Malvasia nera e colorino

Sistema di allevamento

Cordone speronato e capovolto

Vendemmia

Raccolta e selezione manuale, nella seconda metà di Settembre

Vinificazione

In tini di acciaio inox da 10 Hl per circa 20 giorni

Maturazione e Invecchiamento

7 mesi in tini di acciaio inox e successivamente 12 mesi in botti di rovere da 225 L

Caratteristiche

*Colore rosso cupo tendente al granato, ha profumo di spezie e frutti di bosco.
Alcool: 15% Vol.*