



CHIANTI CLASSICO DOCG GRAN SELEZIONE

“VIGNETO DI CAMPOLUNGO”

ABBIAMO DEVOLUTO ALLA TIPOLOGIA DI VERTICE DEL CHIANTI CLASSICO IL FRUTTO
DEL NOSTRO VIGNETO MIGLIORE: UVE DI PORTENTOSA INTENSITÀ DI SAPORE
SI TRASFORMANO IN UN ROSSO COMPLESSO, SOLENNE, DUREVOLE.



UVE:

Sangiovese, Cabernet Sauvignon

ZONA E VIGNETO DI PRODUZIONE:

Lamole, Vigneto di Campolungo

ALTITUDINE:

420 - 576 mt. s.l.m.

TIPOLOGIA DEL TERRENO:

Scisti e arenarie di galestro

SISTEMA DI ALLEVAMENTO:

Cordone speronato e archetto chiantigiano

DENSITÀ DELL'IMPIANTO:

3.300 - 5.128 piante per ettaro

EPOCA DI VENDEMMIA:

1 ottobre - 20 ottobre

GRADO ALCOLICO:

14,00% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

16 - 18 °C

BICCHIERE CONSIGLIATO:

Calice ampio a bocca richiudente

POTENZIALE EVOLUTIVO:

8/10 anni

BOTTIGLIE PER CARTONE:

6 - 1 - 1

FORMATO (CL):

75 - 150 - 300



SCHEDA TECNICA

Vigneti di età compresa tra 6 e 74 anni a 420-576 metri s.l.m., con esposizione a ovest. Vinificazione in acciaio con macerazione di circa 16 giorni; sosta di 6 mesi in acciaio, poi 30 mesi in grandi botti da 30 hl.

SCHEDA ORGANOLETTICA

Concentrazione e dettaglio in virtuosa alleanza. Il bouquet è di gran razza: tocchi speziati e balsamici incorniciano un frutto maturo tra echi floreali di viola e chiaroscuri minerali; al sorso è tonico, potente ed energico, esteso e fascinoso nella sapidissima chiusura.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Morbido, autorevole e austero a un tempo, il “Campolungo” ha una fantastica disponibilità a seguire il cibo, rispettandone le sfumature di sapore. Tra i mille esempi, la ribollita, i primi con cinghiale o lepore, la selvaggina in ogni preparazione, i pecorini semistagionati.