



TENUTA DI CAMPOMAGGIO

Radda in Chianti



ALCOHOL VOLUME 13,5 % VOL.

ACIDITÀ TOTALE 5,71 g/L

pH 3,26

PRODUZIONE 65.000 BOTTIGLIE

POTENZIALE INVECCHIAMENTO CIRCA 10 ANNI

CHIANTI CLASSICO DOCG 2019

SANGIOVESE 100%

Proprietà: vigneti di Campomaggio

Altimetria: da 480 a 280 m s.l.m.

Superficie vitata: 32 ettari

Tipo di terreno: medio impasto argilloso-calcareo con presenza di scheletro al 30% derivante dalla disgregazione della roccia madre, galestro nello specifico.

Clima: mediterraneo

Esposizione: Sud - Sud Est - Sud Ovest

Densità impianti: 5000 piante/ha

Sistema di allevamento: cordone speronato e guyot

Età dei vigneti: età media 20 anni

VENDEMMIA 2019

Annata da definirsi fresca, con abbondanti piogge nel periodo di luglio e agosto. La maturazione delle uve è arrivata con un leggero ritardo rispetto alla media di raccolta degli altri anni, ma le uve erano sane, con una buona acidità espressa

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Resa per ettaro: 75 quintali/ha

Epoca di vendemmia: ottobre

Fermentazione: in acciaio inox

Affinamento: il 70% rimane in acciaio mentre il rimanente 30% si affina in botte grande di rovere per 6-8 mesi. Successivamente rimane per circa 12 mesi in acciaio per la stabilizzazione tartarica e del colore. Riposa in bottiglia per 3-6 mesi prima della immissione sul mercato.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore rosso rubino brillante, al naso si presenta con profumi fruttati di amarene fresche e nuance di piccoli frutti rossi. Leggeri profumi di violetta e spiccate note balsamiche. In bocca si esprime con ottima acidità e un finale sapido. I tannini sono giovani e ben integrati, il sorso è agile e prolungato. Un vino godibile nell'immediato con una prospettiva di invecchiamento medio-lungo