



TENUTA DI CAMPOMAGGIO

Radda in Chianti

CHIANTI CLASSICO RISERVA DOCG 'SANTA TERESA' 2019

SANGIOVESE 100%

La Riserva "Santa Teresa" è una selezione delle uve migliori provenienti dalle vigne più alte della nostra Tenuta. Questo è il primo anno di produzione.

Proprietà: vigneti di Campomaggio

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

Superficie vitata: 33 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

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: 70 quintali/ha

Epoca di vendemmia: Ottobre

Fermentazione: contenitori troncoconici di rovere da 50 hl.

Affinamento: Circa 2/3 del vino viene trasferito in botti grandi di rovere e una parte in barrique e tonneau dove rimane per 12-18 mesi. Riposa in bottiglia almeno 3-6 mesi prima della commercializzazione

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore rosso rubino, profondo e molto intenso. Frutti di bosco e menta con floreale di rosa, che si alternano a note speziate di chiodi di garofano.

In bocca è ampio e profondo, di grande espressione gustativa. I tannini giovani e vibranti, risultano di ottima trama e molto integrati. Le sensazioni tattili di freschezza dati dalla spiccata acidità, rendono l'assaggio elegante, regalandoci un finale di bocca molto persistente.



ALCOHOL VOLUME 14 % VOL.

ACIDITÀ TOTALE 6,33 g/L

pH 3,26

POTENZIALE INVECCHIAMENTO CIRCA 15 ANNI