



Chianti Classico DOCG Campo al Sole 2020

Druesort: 85% Sangiovese, 10% Merlot, 5% Cabernet Sauvignon

Træningssystem: counter-espalier ang guyot beskæringssystem

Jordtypologi: Argillaceous kalksten

Plantetæthed: ca. 5000 pr. hektar

Produktion: 10.000 flasker pr. hektar

Høst: oktober udelukkende i hånden

Vinfremstillingsproces: Efter høsten knuses druerne og macereres på skindene i en nat ved 6 ° C; temperaturen bringes derefter op til en kontrolleret 28 ° C til gæring i ca. 10 dage og derefter en yderligere macerationsperiode i 15-20 dage.

Lagret: Vinen lagres på bærmøn i to uger og lagres derefter i 2 måneder i rustfri tank efterfulgt af 18 i franske barriques (tonneaux for Sangiovese), hvorefter den blandes, aftappes og sælges tidligst efter 3 måneder på flaske

Alkoholprocent: 14%

Totalt syreindhold 5,3 g/l **Sukkerindhold:** 2g/l

Farve: Dyb rubinrød

Næse: blomster

Serverings temperatur: 18°C

Madparringer: Vinen passer perfekt til en lækker forret, pastaretter med kødsauce, mellemlagrede oste og hvidt kød. Ideel selv blot for en forretter af toscanske "crostini" eller bruschetta ved poolen.