



Chianti Classico Riserva DOCG Campo al sole 2019

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

Træningssystem: counter-espalier ang guyot beskæringssystem

Jordtypologi: Argillaceous kalksten

Plantetæthed: ca. 3000 pr. hektar

Produktion: 6000 flasker pr. hektar

Høst: Oktober udelukkende i hånden

Vinificeringsproces: Druerne knuses og macereres på skindene i 6 timer ved 8 ° C. Temperaturen bringes derefter op til en kontrolleret 28 ° C til gæring i ca. 10 dage og derefter en yderligere macerationsperiode i 14 dage.

Lagret: Vinen lagres på bærmen 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 yderlige 9 måneder på flaske

Alkoholprocent: 14%

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

Farve: Dyb rubinrød

Næse: blomster

Service temperatur: 18°C

Madparringer: Vinen passer perfekt til en ostetallerken på en længere vinteraften foran ilden. Det er det ideelle supplement til saftige stege, grillet kød og velsmagende, langsomt kogte gryderetter.