



Nome del vino: Casale dello Sparviero
Tipo di denominazione: DOCG Chianti Classico
Zona di produzione: Castellina in chianti

Vitigni: Sangiovese 95% – Canaiolo 5%
Forma di allevamento: Cordone speronato
Densità: 3500 – 6200 ceppi ad ettaro
Resa: 50HL per ettaro

Epoca di vendemmia: Metà settembre
Vinificazione: Metodo tradizionale a temperatura controllata con rimontaggi
Evoluzione: Affinamento 12 mesi in botte di rovere seguiti da almeno 6 mesi in bottiglia

Commento tecnico: Vino di immediata piacevolezza, ottenuto dalla selezione delle migliori uve dell'azienda. Di un colore rubino intenso, con lievi riflessi granati, all'olfatto si apre su note di frutti di bosco e di viola mammola, al palato è asciutto e robusto con una chiusura su note di gradevole morbidezza

Abbinamenti: Carni rosse e bianche, formaggi
Temperatura di servizio: 18 – 20° C

Copyright © 2015 Fattoria Campoperi Soc. Agr. S.r.l.:: P.IVA IT00932190523 :: C.F. 01463100287

Località Casale 93 - 53011 Castellina in Chianti (SI) - Italia :: Telefono +39 0577 743228 :: Fax +39 0577 743062



Sagra 2013. EXPOVINIS 2016, São Paulo 14 a 16/06/2016.