



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

*Vitigni: Sangiovese 100%*  
*Forma di allevamento: Guyot*  
*Densità: 3500 – 6200 ceppi ad ettaro*  
*Resa: 40HL per ettaro*  
*Epoca di vendemmia: Metà settembre*

*Vinificazione: Metodo tradizionale a temperatura controllata con rimontaggi*  
*Evoluzione: Affinamento per 18 mesi in Barriques di rovere francese seguiti da almeno 6 mesi in bottiglia*

*Commento tecnico: Vino importante ed austero, di grande struttura e personalità, si ottiene da una accurata selezione delle uve raccolte manualmente nei migliori vigneti aziendali. Si presenta con un profondo colore rosso rubino, tendente al granato e con profumi di frutti di bosco maturi, di confetture e di spezie, tra cui emergono il pepe e il tabacco dolce*

*Abbinamenti: Piatti importanti di carni rosse e selvaggina, formaggi a pasta dura stagionati*  
*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 2012. EXPOVINIS 2016, São Paulo 14 a 16/06/2016.*