

CAMPORSINO

CHIANTI DOCG

2014

Il Chianti DOCG Camporsino, che prende il nome da una casa colonica di Villa Le Corti, è un vino fresco, tipico, di pronta beva ad un prezzo competitivo.



Denominazione	Chianti Docg
Uvaggio	Sangiovese
Vinificazione	Fermentazione e macerazione avvengono in tini di acciaio a temperatura controllata
Affinamento	In acciaio
Formati	bottiglia da 0,75 in cartone da 12 bottiglia da 0,375 in cartone da 24
Gradazione alcolica	12,50%
Note di degustazione	Colore rosso rubino luminoso di media intensità. Un Chianti tipico per la sua consistenza ma soprattutto per il naso. La componente floreale data principalmente dalla viola con cenni di iris si fonde con una frutta rossa fresca quale marasca, susina, fragola, con un finale leggermente speziato. In bocca l'acidità del Sangiovese sorregge l'intero corpo e guida un piacevole tannino giovane e piacevole. il vino è franco e conviviale e si apprezza per la sua gioventù e schiettezza. Di grande versatilità si presta ad abbinamenti con i classici antipasti toscani come salumi, salsicce, formaggi freschi o pecorini non stagionati, paste ripiene e carni bianche in forno o rosse di non lunga cottura.

