

*Bartali*  
Casa fondata nel 1927



## *Chianti*

# *Tenuta Campinoti*

### SCHEDA TECNICA

- LINEA: Tenuta Campinoti.
- DENOMINAZIONE: Chianti DOCG.
- VITIGNI: Sangiovese 100%.
- TECNICHE PRODUTTIVE: Le uve raccolte nella terza settimana di settembre vengono vinificate con moderne tecnologie di fermentazione. Dopo la fermentazione malolattica il vino rimane in affinamento sulle fecce per 3 / 4 mesi e quindi imbottigliato.
- COLORE: Rosso rubino brillante.
- PROFUMO: Intenso di frutti rossi e minerali.
- GUSTO: Di buon corpo ed una tannicità molto elegante.
- ABBINAMENTI GASTRONOMICI: Arrostiti, carni rosse e bianche, formaggi stagionati.
- SERVIZIO: Va servito ad una temperatura di 18-20° da stappare mezz'ora prima di servire.

Casa Vinicola Bartali s.r.l.