



Belvedere Campòli

Chianti Classico DOCG

750 ml.

La Fattoria Belvedere Campòli si trova in una delle aree più prestigiose del Chianti Classico sul crinale delle colline fra Mercatale e Montefiridolfi a quota 400 metri: è il nuovo piccolo gioiello dei Guicciardini. L'ottima esposizione e i terreni generosi, garantiscono grandi vini.

Vitigni Sangiovese

Vinificazione e affinamento fermentazione in tini di acciaio e cemento, affinamento di 12 mesi in tonneau

Grado alcolico 14,5% Vol.

Note di Degustazione colore rosso rubino. Al naso si presenta fruttato con sentori tipici di frutti rossi e delicate note di erbe aromatiche. In bocca è fresco, il frutto succoso e intenso, di buona struttura dai tannini eleganti e ben bilanciati. Il finale è lungo e complesso.

Abbinamenti carni rosse e bianche alla brace, arrosto e stufate.

Belvedere Campòli estate lies in one of the most prestigious areas of Chianti Classico, on the hills ridge between Montefiridolfi and Mercatale at 400 meters elevation: it's the Guicciardini family little new jewel its Exposure and generous soils, are the precondition for renowned great wines.

Grape varieties Sangiovese

Wine making and aging fermentation in stainless steel and cement vats and aging in tonneau for 12 months

Alcohol 14.5 % Vol.

Tasting notes deep ruby colour, fruity notes with typical red fruits and delicate aromatic herbs notes. Hints of cherries and raspberries. Fresh, intense and juicy in the mouth, elegant and balanced tannins. Long and complex final.

Food pairings grilled, roasted and stewed red and white meats.

BELVEDERE CAMPÒLI

— CHIANTI CLASSICO —



CONTE
GUICCIARDINI
Viticoltori dal 1099