



Belvedere Campòli Riserva

Chianti Classico Riserva DOCG

750 ml.

Dalle vocate colline di Campòli, tra Mercatale e Montefiridolfi nel Chianti Classico, nasce questa importante ed elegante Riserva. Il miglior Sangiovese viene accuratamente selezionato e vinificato prima di essere affinato in botte di rovere per almeno due anni. L'altezza del vigneto a circa 450 mt s.l.m dona a questa Riserva grandi profumi e persistenza. Il clima caldo e ventilato delle ore diurne e l'escursione termica notturna rendono il microclima di Campòli qualcosa di unico nel territorio del Gallo Nero. Un vino sontuoso adatto alle occasioni importanti.

Vitigni: Sangiovese

Vinificazione e Affinamento: fermentazione in tini di acciaio e affinamento in botte di rovere per 24 mesi.

Note di degustazione: colore rubino intenso, al naso si intrecciano profonde note di frutta matura e piacevoli sentori floreali. In bocca è profondo e complesso, fine ed elegante. Si percepiscono sentori speziati e balsamici. Lunga persistenza finale.

Abbinamenti: piatti a base di selvaggina, stufati di manzo o cinghiale, arrostiti e grigliati di carni rosse.

This Chianti Classico "Riserva" is the most important and elegant wine from the famous hills of Belvedere Campòli, between Mercatale and Montefiridolfi, inside the Chianti Classico denomination. The best Sangiovese is carefully selected and vinified before being aged in oak barrels for at least two years. The height of the vineyard at about 450 mt over the sea level, gives to this wine a great bouquet and a long persistence. The warm and windy climate of the daytime hours and the nocturnal thermic excursion make the microclimate of Campòli something unique in the territory of the Gallo Nero (the Black Rooster). A sumptuous wine suitable for important occasions.

Grape varieties: Sangiovese

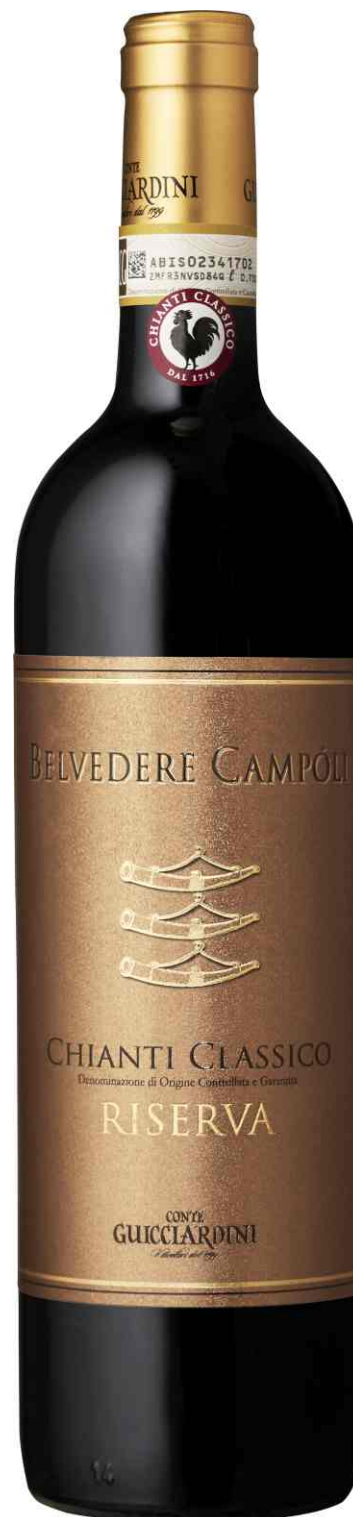
Wine making and aging: fermentation in stainless steel vats and aging in oak casks for 24 months.

Tasting notes: intense ruby red color with complex bouquet of ripe fruit and floral notes. Intense and elegant structure with velvety tannins. Nice, long and balanced finish.

Food pairings: dishes of venison, game, braised beef or wild boar, roasted and grilled red meat.

BELVEDERE CAMPÒLI

— CHIANTI CLASSICO —



CONTE
GUICCIARDINI
Viticoltori dal 1599