

Belvedere Campòli

Chianti Classico DOCG

375 ml - 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 affinamento in botti di rovere.

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. Piatti tipici della tradizione toscana.

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

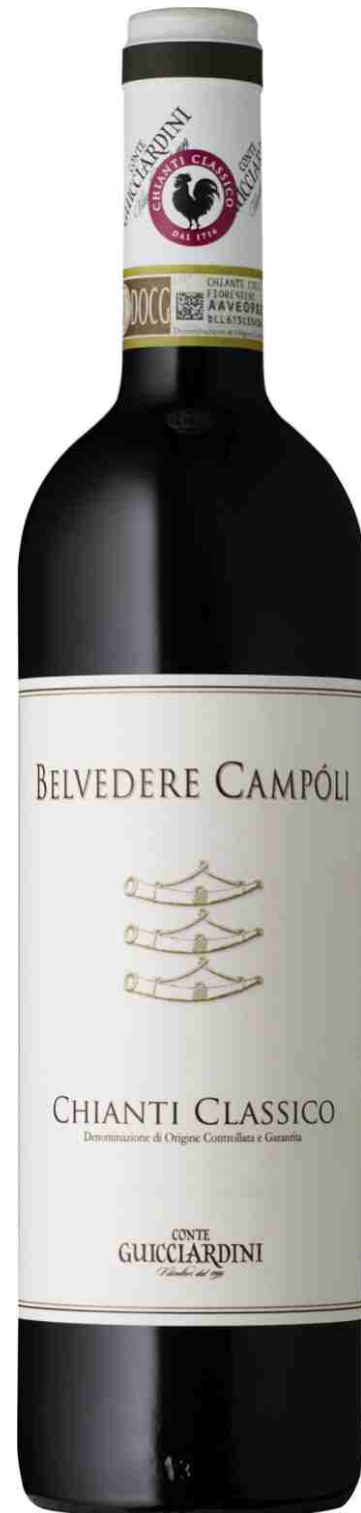
Fermentation and Aging: fermentation in stainless still vats and aging in big oak casks.

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.

Pairings: grilled, roasted and stewed red and white meats.

BELVEDERE CAMPÒLI

— CHIANTI CLASSICO —



CONTE
GUICCIARDINI
Viticoltori dal 1199