



Belvedere Campòli Gran Selezione Vigna Tabernacolo

Chianti Classico DOCG

750 ml.

Dalle vocate colline di Campòli, tra Mercatale e Montefiridolfi nel Chianti Classico, nasce questa importante ed elegante Gran Selezione da vigneto singolo "Tabernacolo". Dopo una strettissima selezione in vigna, e una macerazione prolungata sulle bucce, il Sangiovese destinato alla Gran Selezione viene vinificato e affinato in botte di rovere per almeno 30 mesi. Successivamente conclude la sua maturazione in bottiglia, per altri sei mesi. Il nome del vino proviene da quello di un antico Tabernacolo immerso nei vigneri di Belvedere, restaurato dalla Famiglia Guicciardini e affrescato con una riproduzione del famoso dipinto di Raffaello Sanzio "La Madonna della Seggiola". Prodotto in soli 2.000 esemplari, il Chianti Classico Gran Selezione "Il Tabernacolo" è un vino che riesce già ora in gioventù a coniugare struttura ed eleganza, grazie ad una componente aromatica di grande pregio e intensità, giocata su note di frutta matura e spezie, ed un sorso ricco, con una trama tannica importante e dalla grana particolarmente setosa e armonica.

Vitigni: Sangiovese (vigneto singolo "Tabernacolo")

Vinificazione e affinamento: fermentazione in tini di acciaio e affinamento in botte di rovere.

Note di degustazione: rosso rubino intenso e profondo, tendente algranato con l'invecchiamento. Aroma intenso ed elegante bouquet, minerale, speziato, con note selvatiche e di cuoio tipiche del Sangiovese, arricchito con un pizzico di frutta rossa. Gusto elegante, pieno, ricco, vellutato e allo stesso tempo austero e persistente con un gusto piacevolmente tannico. Ben bilanciato.

Abbinamenti: piatti a base di selvaggina, stufati di manzo o cinghiale, arrosti e grigliate di carni rosse. Adatto per piatti elaborati e complessi.

Gran Selezione is the last ambitious project of single vineyard (Tabernacolo) wine from Belvedere Campoli estate. After a very narrow selection in the vineyard, and a long maceration on the skins, the Sangiovese destined for the Gran Selezione is vinified and aged in oak barrels for at least 30 months. Subsequently it terminates his maturation in the bottle, for other six months. The name of the wine comes from the ancient Tabernacle found by the owner in the Belvedere vineyards, restored by the Guicciardini Family and frescoed with a reproduction of the famous painting by Raffaello Sanzio "La Madonna della Seggiola". Produced in only 2,000 bottles, the Chianti Classico Gran Selezione "Il Tabernacolo" is a wine that combine structure and elegance, thanks to an aromatic component of great value and intensity, with notes of ripe fruit and spices, and a rich sip, with an important tannic texture and a particularly silky and harmonious grain.

Grape varieties: Sangiovese (single vineyard "Tabernacolo")

Fermentation and aging: fermentation in stainless steel vats and aging in oak casks.

Tasting notes: intense and deep ruby red, tending to garnet with aging. Intense aroma and elegant bouquet, mineral, spicy, with wild and leathery notes typical of Sangiovese, enriched with a pinch of red fruit. Elegant, full, rich, velvety and at the same time austere and persistent taste with a pleasantly tannic taste. Well balanced.

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

CONFEZIONATO IN CASSA LEGNO

PACKED IN WOODEN CASES



BELVEDERE CAMPÒLI

— CHIANTI CLASSICO —



CONTE
GUICCIARDINI
Viticoltori dal 1099