



ACQUISTATO IL

"Campaperi" Rosso di Montalcino DOC

2022

Un rosso che è quasi un Brunello



Il Rosso di Montalcino Campaperi è un Brunello mancato. Deriva infatti dalle stesse uve, raccolte nello stesso vigneto, nello stesso momento. Solo una parte del vino, al termine della fermentazione, viene separata e messa ad affinare per circa 15 mesi in botti da 30 ettolitri di rovere di Slavonia. Rispetto al fratello maggiore, il Brunello, è un vino più semplice e immediato. Superba struttura e doti di particolare vivacità e freschezza. Nel bicchiere si presenta di un bel colore rosso rubino brillante e limpido. Al naso dominano i frutti di bosco. In bocca è asciutto, rotondo, con una buona freschezza e l'immane lunga persistenza. Il Rosso Campaperi è fatto per essere bevuto giovane ma si presta bene anche a passare alcuni inverni in cantina in attesa di maturare.

Tra gli appassionati, l'Azienda Agricola Valentiano è considerata un gioiello e i suoi vini sono tra i più apprezzati della collina di Montalcino. Il suo curioso nome deriva dalla fusione dei nomi di Valentina e Fabiano, i due giovani coniugi che conducono questa piccola azienda. Fabiano rappresenta l'ultima generazione di una stirpe di produttori. Il nonno Dino Ciacci, tanto per capirsi, è stato tra i fondatori del Consorzio del vino Brunello. Valentina, invece, grazie alla sua specializzazione in biologia, si occupa della cura delle vigne, in perfetta armonia tra uomo e ambiente.

| | |
|-----------------------|---|
| La Vigna | |
| Terreno | Galestro |
| Esposizione | 400 m s.l.m. |
| Allevamento | Cordone speronato |
| Densità imp. | 4000 Ceppi per ettaro |
| Il Vino | |
| Tipologia | Vino rosso fermo |
| Provenienza | Toscana |
| Uve | Sangiovese 100% |
| Gradazione | 14,5% VOL |
| Temp. Servizio | 16° |
| Quando Berlo | Entro 5 anni |
| Abbinamento | Pinci la ragù di carne |
| Vinificazione | Fermentazione: in vasche di acciaio da 80 HL con temperatura controllata a massimo 28° C per 25 giorni, di cui 2 giorni di macerazione pre-fermentativa a 15° C. Fermentazione malolattica: completa. Invecchiamento: 12 mesi in botti di rovere da 30 HL ciascuna. Affinamento in bottiglia: 4 mesi. |
| Sensazioni | Molta mineralità al naso, con grande profondità dietro vivaci frutti rossi e gialli. Molta concentrazione al palato. |

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc.

customer.service@svinando.com - 011-19467821