



ACQUISTATO IL .....

Chianti Classico DOCG "Belvedere Campoli" 2021

2021

## Un bel frutto, succoso e intenso



La Fattoria Belvedere Campoli si trova in una delle aree più prestigiose del Chianti Classico, proprio sul crinale delle colline fra Mercatale e Montefiridolfi. Siamo a circa 400 metri sul livello del mare. Qui, dal 2015, la famiglia Guicciardini produce i suoi Chianti Classico DOCG, forte di ottime esposizioni e terreni generosi. Il vitigno principe, neppure a dirlo, è il più toscano dei rossi, il Sangiovese, che viene vinificato in tini di acciaio e cemento. Al termine della trasformazione, poi, il vino subisce una maturazione di circa un anno in tonneau. Colore rosso rubino, al naso si presenta con sentori tipici di frutti rossi e delicate note di erbe aromatiche. In bocca invece è fresco, con un bel frutto succoso e intenso. Vino di buona struttura, i tannini sono eleganti e ben bilanciati, mentre il finale è lungo e complesso. Inutile cercare un abbinamento diverso. Questo "toscanaccio" va servito sempre e comunque in abbinamento a piatti saporiti a base di carne. Rosse, in particolare, cotte alla brace.

I Guicciardini, una delle più antiche famiglie Fiorentine, fin dal 1200 ebbero una posizione di rilievo nella vita politica, sociale e economica di Firenze. La loro storia è indissolubilmente legata a quella del Castello di Poppiano, una costruzione medioevale, eretto intorno all'anno mille come fortezza a difesa esterna di Firenze. Un atto di eredità del 1199 conferma la sua appartenenza ai Guicciardini da almeno nove secoli. Oggi il castello è una delle realtà più importanti della DOCG "Chianti Colli Fiorentini". I buoni terreni, localmente chiamati "alberese", argillosi ma ricchi di scheletro e ben drenati, sono la precondizione per ottenere vini di pregio. La cantina di vinificazione adiacente al castello, mentre quella di maturazione, in botti di rovere e barrique, si trova nei sotterranei, dove la temperatura ottimale è mantenuta naturalmente. Al Castello di Poppiano, dal 2015, si è affiancata anche un'altra tenuta, quella di Belvedere-Campoli, nel Chianti Classico. C'è poi Massi di Mandorlaia, localizzata in Maremma, in questo caso all'interno della denominazione Morellino di Scansano.

<b>La Vigna</b>	
<b>Terreno</b>	medio calcareo con frazione di argilla
<b>Esposizione</b>	Sud Est
<b>Allevamento</b>	Guyot
<b>Densità imp.</b>	4500
<b>Il Vino</b>	
<b>Tipologia</b>	Rosso Fermo Secco DOCG
<b>Provenienza</b>	Toscana
<b>Uve</b>	Sangiovese 100%
<b>Gradazione</b>	14.5% vol
<b>Temp. Servizio</b>	18 gradi
<b>Quando Berlo</b>	entro 5 anni
<b>Abbinamento</b>	Menu di carne
<b>Vinificazione</b>	Vinificazione in tini di acciaio e affinamento in botti grandi di rovere da 20hl
<b>Sensazioni</b>	Rosso rubino, sentori di frutta rossa matura e floreali intensi tipici del sangiovese. Al palato è caldo e di buona struttura.

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