



*Tenuta  
Casuccio Tarletti*



## “CAMPOALTO”

CHIANTI CLASSICO RISERVA D.O.C.G.

**ZONA DI PRODUZIONE:** Comune Ponte A Bozzone

**VIGNETO:** Campoalto

**UVAGGIO:** Sangiovese

**SUOLO:** Tendenzialmente sabbioso con minima presenza di argilla.

**SISTEMA DI COLTIVAZIONE:** Cordone speronato con suolo lavorato

**DENSITÀ:** 4000 Viti/ha

**RESA MEDIA PER ETTARO:** 70Hl

**ALTIDUDINE:** 350 mt

**MICROCLIMA:** Umido in inverno e primavera, caldo secco d'estate

**PROCESSO DI PRODUZIONE:** Raccolta manuale delle uve. Fermentazione naturale su lieviti, macerazione di almeno 3 settimane sulle bucce a temperatura controllata a 28°C

Fermentazione malolattica in acciaio.

Affinamento in botti di rovere francese e di slovenia e carati francesi per un periodo complessivo di 15-18 mesi

**CARATTERISTICHE ORGANOLETICHE:** Colore rosso rubino con riflessi granata; Bouquet predominato da sentori di frutti di bosco, tabacco e leggere note balsamiche; Sapore morbido, elegante con tannini dolci ma dotato di una buona vivacità e una lunga persistenza

**GRADAZIONE ALCOLICA:** 13,5% VOL.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 22°C

**ABBINAMENTI:** Arrostiti, umidi, formaggi stagionati.