ACQUISTATO IL .....

"Campaperi" Rosso di Montalcino DOC 2024 2024



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'immancabile 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.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821