



TENUTA CAMPINOTI



CHIANTI

DENOMINAZIONE / DENOMINATION:

Chianti Docg

VARIETA' / GRAPE VARIETY:

100% Sangiovese

TECNICHE PRODUTTIVE / PRODUCTION

TECHNIQUES:

Le uve raccolte nella terza settimana di settembre vengono vinificate con moderne tecnologie di fermentazione. Dopo la fermentazione malolattica il vino rimane in affinamento sulle fecce per 3 / 4 mesi e quindi imbottigliato.

The grapes harvested in the third week of September are vinified using modern fermentation technologies. After malolactic fermentation the wine is matured on the lees for 3 / 4 months, after which it is bottled.

COLORE / COLOUR:

Rosso rubino brillante.

Brilliant ruby red.

PROFUMO / BOUQUET:

Intenso di frutti rossi e minerali.
Intense, of red fruits and minerals.

GUSTO / TASTE:

Di buon corpo ed una tannicità molto elegante.
With good body and a very elegant tannicity.



OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

Viene prodotto nell'oliveto della Tenuta Campinoti, La raccolta viene eseguita a mano come da tradizione toscana tra l'ultima decade di Ottobre e la prima di Novembre.

Successivamente si ha la spremitura a freddo ed estrazione a pressione, così da mantenere intatte le preziose qualità di delicatezza, profumo e sapore.

L'olio viene poi lasciato riposare per almeno 2 settimane prima di essere imbottigliato.

L'Olio Extra Vergine di Oliva della Tenuta Campinoti, può essere utilizzato per la cottura di tutti i piatti, ed è ideale per le classiche bruschette toscane per i pinzimoni di verdure crude oppure come condimenti.

It is produced in the Tenuta Campinoti estate.

Olives are harvested by hand between the end of October and the beginning of November.

Olives are then cold-pressed, in order to maintain all its original qualities of fragrance and taste. After the grinding the oil is left resting for at least two weeks before the bottling.

The "Terraiole" perfectly matches any dish, best on the bruschetta (toasted bread with oil and salt). It is also wonderful as seasoning, especially with crudités.

