

|                             |                                                                                                                                                 |
|-----------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Nom</b>                  | Chianti Colli Senesi Campale                                                                                                                    |
| <b>Millésime</b>            | 2024                                                                                                                                            |
| <b>Potentiel de garde</b>   | Jusqu'à fin 2029                                                                                                                                |
| <b>Producteur</b>           | Il Colombaio di Santa Chiara                                                                                                                    |
| <b>Style de vin</b>         | moyennement rond, moyennement intense, sec, délicieusement fruité, légèrement épicé, subtilement minéral, tanins souples, acidité bien intégrée |
| <b>Appellation</b>          | DOCG Chianti                                                                                                                                    |
| <b>Cépages</b>              | 10% merlot, 90% sangiovese                                                                                                                      |
| <b>Pourcentage d'alcool</b> | 13,50% vol                                                                                                                                      |

**Description**

Autrefois, le souhait de chaque vigneron était de faire un bon vin : c'était le résultat passionnel qui unissait le vigneron à sa vigne.

"Chez "Il Colombaio di Santa Chiara". Ces liens existent encore de nos jours entre mes vignes et moi-même. Mon père Mario m'a transmis cette passion. Il m'a appris que le vin est produit par la terre, qu'il peut éventuellement être amélioré au chai, mais pas modifié! Les secrets de l'excellence de mes vignes sont un traitement correct de la terre (sans pesticides), une attention constante à la vigne, tandis que les raisins grandissent, suivie d'une sélection rigoureuse et manuelle pendant la vendange".

Alessio Logi.

Être témoin et interprète d'un terroir, c'est la philosophie claire qui a inspiré Colombaio di Santa Chiara. De cet idéal, le travail se joint à une philosophie spécifique : obtenir le meilleur des raisins typiques toscans et délivrer leur pleine expression.

Le Chianti Campale a une couleur rouge rubis. Au nez, framboise et fraise fruitées, avec beaucoup d'épices. Goût agréable avec une belle fraîcheur, prunes et cerises. Tannins moyens et un peu d'amertume.

|                               |                                                                                                                                                                                                          |
|-------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Servir sur</b>             | buffet froid de viande et salades, pâtes ou risotto en sauces à base de tomates ou de viandes, viande blanche sans sauce, viande blanche avec de la sauce, barbecue, viande rouge sans sauce et grillade |
| <b>Origine</b>                | San Gimignano.                                                                                                                                                                                           |
| <b>Viticulture</b>            | Biologique                                                                                                                                                                                               |
| <b>Vendange</b>               | fin septembre, début octobre.                                                                                                                                                                            |
| <b>Vinification</b>           | Fermentation classique, macération pendant 12 jours.                                                                                                                                                     |
| <b>Fermeture de bouteille</b> | diam                                                                                                                                                                                                     |
| <b>Eleavage</b>               | 75% en ciment, 25% en petits fûts de chêne.                                                                                                                                                              |
| <b>Production</b>             | 20.000 bouteilles 0,75                                                                                                                                                                                   |

