



# CIAMPOLETO 2021

ROSSO DI MONTALCINO DOC

Vino prodotto da vigne di 10-15 anni di età, poste tra 250 e 400 metri sul livello del mare e con terreni ricchi di scheletro e una marcata presenza di argille con porzioni di conglomerati e affioramenti tufacei. Il clima è di tipo mediterraneo temperato con venti pressoché costanti. Una viticoltura basata su metodi e principi totalmente rispettosi per l'ambiente permette uno spontaneo equilibrio produttivo con basse produzioni per ettaro di uva, tutta raccolta manualmente e scrupolosamente selezionata. Fermentazione in tini di cemento con brevi macerazioni. Affinamento di 10 mesi in botti di rovere di Slavonia e in tini di cemento. Imbottigliato a novembre 2022.

Ciampoletto 2021 si caratterizza per un'ottima finezza olfattiva, al naso esprime note tipiche di frutta fresca e matura, ciliegia e prugna. All'assaggio spicca la vena acida che accompagna tutta la degustazione ed è pieno, armonico, ben bilanciato da un tannino avvolgente. Vino di piacevole beva, morbido ma al tempo stesso verticale, tipico del Sangiovese. Il nome, "Ciampoletto", veniva usato per descrivere i colli coltivati nel senese più apprezzati per il loro clima mite e la favorevole esposizione. Ottimo a tutto pasto, trova la sua massima esaltazione abbinato con carni rosse arrosto e brasate, cacciagione e formaggi stagionati.

Febbraio 2023

Leonardo Berti, Winemaker  
Luca Marrone, Chief Winemaker

## DENOMINAZIONE

*Rosso di Montalcino DOC*

## COMPOSIZIONE

*Sangiovese 100%*

## GRADO ALCOLICO

*14% vol.*

## COLORE

*Rosso rubino intenso*

