



**Annata:** 2013

**Classificazione:** I.G.P. Toscana Rosso.

**Zona di produzione:** Civitella in Val di Chiana

**Uvaggio:** Merlot 50%, Sangiovese 30%, Altri vitigni 20%.

**Altitudine:** 400 m.s.l.m.

**Terreno:** Macigno ricco di scheletro.

**Età dei vigneti:** 5 anni

**Sistema di allevamento:** Cordone speronato.

**Densità d'impianto:** 6900 piante/Ha

**Produzione per ettaro:** 80 Q.LI

**Numero di bottiglie prodotte:** 40.000

**Maturazione:** 6 mesi in Acciaio.

**Affinamento:** 3 mesi in bottiglia.

**Colore:** Rosso rubino, tonalità media.

**Profumo:** Sentore di frutti rossi e floreale.

**Sapore:** Fresco ed equilibrato, denota una buona succosità che lo rende molto piacevole.

**Gradi alcolici:** 13,5 % VOL

**Temperatura di servizio:** 18-20 °C

**Accostamenti:** Aperitivi e carni rosse alla brace.

**Year:** 2013

**Classification:** I.G.P. Tuscan Red Wine.

**Production area:** Civitella in Val di Chiana.

**Grapes:** Merlot 50%, Sangiovese 30% Other grapes 20%.

**Altitude:** 400 m a.s.l.

**Soil:** Rocky and rich in stony material

**Age of vineyard:** 5 years old

**Training system:** Spurred cordon.

**Numbers of vines:** 6900 vines/Ha

**Production per hectare:** 80 Q.LI

**Number of bottles:** 40,000

**Ageing:** 6 months in stainless tanks.

**Refining:** 3 months in bottles.

**Color:** Ruby red, medium shade.

**Aroma:** Red fruits and flower.

**Flavour:** Fresh and balanced, denotes good succulence that makes it very pleasant.

**Alcohol content:** 13.5 % VOL

**Serving temperature:** 18-20 °C

**Serving:** Appetizers and grilled red meat.

Sagra 2013. EXPOVINIS 2016, São Paulo 14 a 16/06/2016.

CAMPERCHI