



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