



CAMPERCHI



I MONOVIGNETO | CAMPERCHI ALTO | SANGIOVESE | TOSCANA I.G.P.

La ricerca di garantire grande qualità e offrire peculiari caratteristiche ha originato la linea dei vini "I Monovigneto". Quattro vini che esprimono le declinazioni dei diversi vigneti di Camperchi. Quattro personalità racchiuse in bottiglia, capaci di trasmettere sensazioni ed emozioni uniche.

The search to guarantee great quality and to offer peculiar characteristics has originated the "I Monovigneto" wine line. Four wines that express the peculiarities of the different vineyards of Camperchi. Four personalities enclosed in a bottle, capable of transmitting unique sensations and emotions.

Annata: 2015

Gradi alcolici: 15% ± vol

Zona di produzione: Civitella in Val di Chiana, Arezzo

Uvaggio: 100% Sangiovese

Altitudine: 400 m s.l.m.

Terreno: macigno ricco di scheletro

Anno di impianto: 1970

Densità impianto: 8.330 piante/Ha

Produzione per ettaro: 40 quintali

Vinificazione: fermentazione alcolica in tini troncoconici di legno, fermentazione malolattica in acciaio a temperatura controllata

Affinamento minimo: 20 mesi in tonneau di 1° e 2° passaggio, 20 mesi in bottiglia

Colore: rosso rubino intenso con unghia tendente al granato

Profumo: complesso, con sentori di frutti rossi e confettura, seguiti da note speziate di cannella, pepe e tabacco.

Gusto: piacevolmente tannico e avvolgente con ottima persistenza

Temperatura di servizio: 18-20 °C

Accostamenti: pasta, carni rosse arrosto e alla griglia, selvaggina



Vintage: 2015

Alcohol content: 15% ± vol

Production area: Civitella in Val di Chiana, Arezzo

Grapes: 100% Sangiovese

Altitude: 400 m a.s.l.

Soil: rocky and rich in stony material

Year of planting: 1970

Density: 8.330 vines/Ha

Production per hectare: 40 quintals

Vinification: alcoholic fermentation in wooden conical vats, malolactic fermentation in steel at controlled temperature

Minimum refining: 20 months in tonneau of first and second hand, 20 months in bottle

Colour: intense ruby red tending to garnet in the nail

Aroma: complex, with hints of red fruits and jam, followed by spicy notes of cinnamon, pepper and tobacco

Flavour: pleasantly tannic and enveloping with lingering aftertaste

Serving temperature: 18-20 °C

Serving: pasta, red roasted meat, grilled meat, and game