



CAMPERCHI



Una linea di vini di pregio, che regala un'esperienza unica, superiore, originale ed esclusiva.

"Campidivini" richiama le origini di Camperchi, ossia "Campi di Ercole" ove sorgeva un tempio dedicato all'eroe mitologico.

Con questa proposta abbiamo valorizzato il territorio e la sua storia oltre alla peculiarità divina del prodotto.

La produzione limitata di ogni referenza viene dichiarata in etichetta per garantire l'unicità del prodotto.

LIMITED PRODUCTION

A line of fine wines, which offers a unique, superior, original and exclusive experience.

"Campidivini" recalls the origins of Camperchi, Fields of Hercules where there was a temple dedicated to the mythological hero.

With this proposal we have enhanced the territory and its history as well as the divine peculiarity of the product.

The limited production of each reference is declared on the label to guarantee the uniqueness of the product.



CAMPERCHI

CAMPIDIVINI | IL MORO | SANGIOVESE | TOSCANA I.G.P.

I grappoli d'uva si inebriano di colore al sole toscana. Il Moro è la vigna che accoglie il sapere del divino piacere. È uno dei vini di punta della nostra cantina, ottenuto dalla vinificazione di selezionate uve prevalentemente Sangiovese provenienti dal vigneto "Il Moro". Vino complesso ed elegante, rappresenta le aree più soleggiate di Camperchi, dove si esaltano le note fruttate e l'acidità raggiunge una perfetta armonia.

The bunches of grapes become inebriated with color under the Tuscan sun. Il Moro is the vineyard that welcomes the knowledge of divine pleasure. It is one of the top wines of our winery, obtained from the vinification of selected grapes mainly Sangiovese coming from the vineyard "Il Moro".

A complex and elegant wine, it represents the sunniest areas of Camperchi, where the fruity notes are exalted and the acidity reaches a perfect harmony.

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 tonneaux di 1° e 2° passaggio, 70% tostatura media e 30% tostatura a vapore (primi tre mesi in bâtonnage), 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



Annata: 2015

Alcohol content: 15% ± vol

Production area: Civitella in Val di Chiana, Arezzo

Grapes: Sangiovese 100%

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 a controlled temperature

Minimum refining: 20 months in tonneaux of first and second hand, 70% medium roasting and 30% steam roasting (the first three months in bâtonnage), 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

PRODUZIONE LIMITATA DI 2000 BOTTIGLIE

LIMITED PRODUCTION OF 2000 BOTTLES