



CAMPERCHI

CAMPIDIVINI | LA CHIUSA | TOSCANA I.G.P.



*Al calar del sole fra terre brune e vigneti profumati. Si respirano colori del rosso intenso di ogni acino maturo. Freschezza e divino entusiasmo, in un calice di rubino.
E' il ricordo del nostro primo vino, un blend di uve accuratamente selezionate a mano provenienti dai vigneti più vecchi.
Fresco ed equilibrato, facile da bere e con una buona persistenza.*

*At sunset among brown lands and scented vineyards. You can perceive the intense red colours of every ripe berry. Freshness and divine enthusiasm in a glass of ruby.
It is the memory of our first wine, a blend of carefully hand selected grapes from the oldest vineyards. Fresh and balanced, easy to drink and with good persistence.*

Annata: 2015

Gradi alcolici: 14,5% ± vol

Uvaggio: 70% Sangiovese, 30% Merlot,
Cabernet Sauvignon e Petit Verdot

Altitudine: 400 m.s.l.m.

Terreno: macigno ricco di scheletro

Anno di impianto: 1998

Densità impianto: 4.000 piante/Ha

Produzione per ettaro: 40 quintali

Vinificazione: fermentazione alcolica in tini di acciaio inox con macerazioni lunghe (20/25 giorni), fermentazione malolattica in tini di acciaio

Affinamento minimo: 10 mesi in tini troncoconici e tonneau di secondo passaggio (primi due mesi in agitazione/bâtonnage),
2 mesi in tini di acciaio inox, 8 mesi in bottiglia

Colore: rosso rubino, con unghia tendente al mattone

Profumo: intenso di frutti rossi maturi, violetta e prugna

Gusto: fresco e leggermente astringente, con buona persistenza

Temperatura di servizio: 18-20 °C

Accostamenti: primi piatti con sughi importanti,
arrosti di carne bianca e formaggi

PRODUZIONE LIMITATA



Vintage: 2015

Alcohol content: 14,5% ± vol

Grapes: 70% Sangiovese, 30% Merlot,
Cabernet Sauvignon e Petit Verdot

Altitude: 400 m.s.l.m.

Soil: rocky and rich in stony material

Year of planting: 1998

Density: 4.000 piante/Ha

Production per hectare: 40 quintals

Vinification: alcoholic fermentation in stainless steel tanks with long maceration (20/25 days), malolactic fermentation in steel tanks

Minimum refining: 10 months in wooden conical vats and tonneaux of second hand (in the first two months stirring/bâtonnage),
2 months in stainless steel tanks, 8 months in bottle

Colour: ruby red, with brick nail

Aroma: intense of ripe red fruits, violet and plum

Flavour: fresh and slightly astringent, with good persistence

Serving temperature: 18-20 °C

Serving suggestions: first courses with important sauces,
roast white meat and cheeses

LIMITED PRODUCTION