



CAMPERCHI



I MONOVIGNETO | LA SORGENTE | MERLOT | 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% Merlot

Altitudine: 400 m s.l.m.

Terreno: macigno ricco di scheletro

Anno di impianto: 1996

Densità impianto: 4.000 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 barrique di rovere francese, 20 mesi in bottiglia

Colore: rosso rubino intenso con unghia tendente al mattone

Profumo: ampio e complesso. Sentori di frutta rossa matura, confettura e viola appassita. Note balsamiche e speziate di cannella, pepe e tabacco

Gusto: potente ed elegante, con piacevole tannicità, ottima morbidezza e grande persistenza

Temperatura di servizio: 18-20 °C

Accostamenti: carne rossa arrosto e alla griglia, selvaggina e formaggi stagionati



Annata: 2015

Alcohol content: 15% ± vol

Production area: Civitella in Val di Chiana, Arezzo

Grapes: 100% Merlot

Altitude: 400 m a.s.l.

Soil: rocky and rich in stony material

Year of planting: 1996

Density: 4,000 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 French oak barriques, 20 months in bottle

Colour: intense ruby red, with nail tending to brick

Aroma: wide and complex. Hints of ripe red fruit, jam and withered violet. Balsamic and spicy notes of cinnamon, pepper and tobacco

Flavour: powerful and elegant, with pleasant tannins, excellent softness and long persistence

Serving temperature: 18-20 °C

Serving: roasted and grilled red meat, game and matured cheeses