



# CAMPERCHI

## CAMPIDIVINI | LA CORNIA | PINOT NERO | TOSCANA I.G.P.



Lo sguardo lontano nel misterioso segreto di un nobile vigneto. Le mani raccolgono grappoli intensi di perfetto equilibrio. Vero gioiello di Camperchi, ottenuto dalle uve biologiche del vigneto La Cornia; pochi ettari raccolti a mano e selezionati accuratamente per garantire una produzione limitata ed esclusiva. Caratterizzato da una buona intensità e speziatura con sentori di frutta rossa.

*A distant look into the mysterious secret of a noble vineyard. The hands collect intense bunches of perfect balance. True jewel of Camperchi, obtained from the organic grapes of La Cornia vineyard; a few hectares harvested by hand and carefully selected to guarantee a limited and exclusive production. Characterized by a good intensity and spiciness with hints of red fruit.*

**Annata:** 2018

**Gradi alcolici:** 14,5% ± vol

**Uvaggio:** Pinot Nero

**Altitudine:** 600 m.s.l.m.

**Terreno:** macigno ricco di scheletro

**Anno di impianto:** 2003

**Densità impianto:** 8.300 piante/Ha

**Produzione per ettaro:** 45 quintali

**Vinificazione:** fermentazione con lunghe macerazioni in tini di acciaio a temperature controllate (20-24 °C); fermentazione malolattica in tini in acciaio

**Affinamento minimo:** 12 mesi in tonneaux con tostatura leggera (a vapore)

**Colore:** rosso rubino

**Profumo:** delicato con frutti rossi (fragola e ciliegia), chiodi di garofano e cannella

**Gusto:** ingresso morbido con frutti rossi che si evolve in linea con i profumi, con finale fine e persistente

**Temperatura di servizio:** 18 °C

**Accostamenti:** risotti, piatti a base di funghi, agnello, piatti di carne o pesce con spezie e in agrodolce.



**Vintage:** 2018

**Alcohol content:** 14,5% ± vol

**Grapes:** Pinot Nero

**Altitude:** 600 m a.s.l.

**Soil:** rocky and rich in stony material

**Year of planting:** 2003

**Density:** 8.300 vines/Ha

**Production per hectare:** 45 quintals

**Vinification:** fermentation with long macerations in vats of steel at controlled temperatures (20-24 °C); malolactic fermentation in steel vats

**Minimum refining:** 12 months in tonneaux with light roasting (steam)

**Colour:** ruby red

**Aroma:** delicate with red fruits (strawberry and cherry), cloves and cinnamon

**Flavour:** soft entry with red fruits that evolve in line with the aromas, with a fine and persistent finish

**Serving temperature:** 18 °C

**Serving:** risottos, dishes based on mushrooms, lamb, and spices or sweet-sour dishes of meat and fish.

**PRODUZIONE LIMITATA DI 4700 BOTTIGLIE**

**LIMITED PRODUCTION OF 4700 BOTTLES**