

I CAMPACCI

Apelación	Rosso di Toscana I.G.T.
Variedades de uva	Merlot 100%
Características de los viñedos	Viñedos de la colina central de Chianti, con exposición óptima y plantados en terrenos de compactación media, compuestos por limo arcilloso en su mayor parte.
Sistema de cultivo	Controespalderas con poda en cordón.
Vinificación	Vendimia manual; despalillado, estrujado de la uva y posterior fermentación, con añadidura de levaduras seleccionadas, en cubas de acero de sombrero flotante durante 15 días a una temperatura controlada de 26-28°; maceración del mosto en los hollejos durante otros 10 días para optimizar la fase de extracción.
Crianza	Permanencia media de 12 meses en barrica de roble francés antes del embotellado, al que sigue un envejecimiento en botella no inferior a 4 meses.
Color	Rubí denso y compacto que entinta la copa.
Aroma	Nariz de perfil dulce, con aromas de frutas del bosque maduras y guinda que se alternan con notas de vainilla y chocolate amargo, tabaco, café, mirto y leves recuerdos de carácter floral.
Gusto	A la redondez de ingreso se oponen frescura y taninos finos y jóvenes. Retornos largos de fruta madura y nota balsámica.
Gradazione alcolica	14%
Acidez	5,5 g/l
Temperatura de servicio	18-20°C
Maridaje	Acompaña perfectamente a platos de pasta con salsas importantes, platos de carne roja y de caza como corzo, liebre y jabalí.
Conservación	Apto para un envejecimiento medio (6-8 años)
Tamaños disponibles	Bordolese (0,75 l.)
Número de botellas	6.000