

## I CAMPACCI

Denominazione	Rosso di Toscana I.G.T.
Uve da cui è prodotto	Merlot 100%
Caratteristiche dei vigneti	Vigneti della media collina del Chianti, ottimamente esposti ed impiantati su terreni mediamente compatti, costituiti prevalentemente da limo argilloso.
Sistema di allevamento	Controspalliera a cordone speronato.
Vinificazione	Vendemmia manuale; diraspa pigiatura delle uve e successiva fermentazione con aggiunta di lieviti selezionati in tini d'acciaio a cappello galleggiante con durata di 15 giorni a una temperatura controllata di 26-28°; macerazione del mosto sulle vinacce per ulteriori 10 giorni per ottimizzare la fase di estrazione.
Affinamento	Una permanenza media di 12 mesi in Barriques di rovere francese precede l'imbottigliamento, a cui segue l'affinamento in bottiglia per una durata non inferiore ai 4 mesi.
Colore	Rubino denso e compatto che inchiostro il calice.
Profumo	Ha naso dal profilo dolce, con profumi di frutti bosco maturi e amarena, alternati a sentori di vaniglia e cioccolato fondente, tabacco, caffè, mirto e lievi ricordi di carattere floreale.
Gusto	Alla rotondità d'ingresso si oppongono freschezza e tannini fini e giovani. Ritorni lunghi di frutta matura e nota balsamica.
Gradazione alcolica	14%
Acidità	5,5 g/l
Temperatura di servizio	18-20°C
Abbinamenti	Accompagna perfettamente primi piatti dai sughi importanti, piatti di carni rosse e cacciagione come capriolo, lepre e cinghiale.
Conservazione	Adatto ad un medio invecchiamento (6-8 anni).
Formati disponibili	Bordolese
Bottiglie prodotte	6.000