

TOSCANA ROSSO IGT “Campaltino” Vecchia Cantina

Classificazione del vino: Toscana Rosso - Indicazione Geografica Tipica.

Varietà: Prevalentemente Sangiovese.

Comune di produzione: si estende nei comuni di Arezzo e Siena.

Resa per ettaro: 100 q.li uva pari a 70 q.li vino.

Altimetria dei vigneti: 250/450 metri s.l.m.

Tipologia dei terreni: autoctono medio impasto.

Sistema di allevamento: guyot e cordone speronato.

Densità di impianto: 2500/3500 piante per ettaro.

Vinificazione: fermentazione a temperatura controllata;
maturazione in vasche di acciaio inox per circa otto mesi.

Materiali delle vasche di fermentazione: Acciaio inox.

Temperatura di fermentazione: 24-26°C.

Colore: rosso rubino di media intensità con riflessi violetti.

Bouquet: fresco e fruttato con buone note di frutta a bacca rossa.

Gusto: morbido, sapido, con buon equilibrio tra acidità e tannini.

Temperatura di servizio ideale: 16-18°C.

Abbinamento: si accompagna a primi piatti, piatti di carne rossa, salumi e formaggi di media stagionatura.

Wine name and classification: Toscana Rosso – Indicazione Geografica Tipica (Typical Geographical Indication).

Grape varieties: Sangiovese and Canaiolo.

Production area: Arezzo and Siena.

Yield per hectare: 100 quintals of grape, the equivalent of 70 quintals of wine

Altitude of vineyards: 250/450 m above sea level.

Soil type: autochthonous, medium texture.

Training system: Guyot and spurred cordon.

Plant density: 2500/3500 vinestocks per hectare.

Vinification: fermentation at controlled temperature,
maturation in stainless steel vats for approx. 8 months.

Fermentation vats: stainless steel vats

Fermentation temperature: 24-26° C.

Colour: medium intensity ruby red with violet shades.

Bouquet: fresh and fruity with good red berry fruit notes

Taste: soft, sapid, good acid-tannin balance

Ideal service temperature: 16-18° C.

Food pairing: it accompanies first courses, red meat, cured meat and salami, as well as medium-aged cheese.

