

CAMARGI



CAMARGI IGT

Denominazione: I.G.T. toscana rosso

Uve

Sangiovese	80%
Merlot	15%
Colorino	5%

Zona di produzione: Lucignano (AR)

Superficie vitata: 2 ettari

Altitudine dei vigneti: 300 metri

Esposizione: Sud

Tipologia del terreno: Medio impasto calcareo con sasso

Sistema di allevamento: Spalliera - Cordone Speronato

Densità di impianto: 5000 piante/ha

Resa/ettaro: 50 hl

Periodo di vendemmia: Prima settimana di Ottobre

Vinificazione

In acciaio inox a temperatura controllata di 26/28 c°
con macerazione sulle bucce per 18 giorni

Affinamento in legno

12 mesi in barrique di rovere francese

Affinamento in bottiglia

12 mesi

Caratteristiche organolettiche

Alcool 13,5% vol.

Colore Rosso rubino intenso

Odore complesso, piacevole, sentore di frutti rossi maturi
e sentori di vaniglia e spezie

Ottima struttura, pieno, persistente

Temperatura di servizio

18° C

Abbinamento piatto/vino

Piatti a base di carni rosse, selvaggina, formaggi stagionati