



CAMPO BEO

Toscana I.G.T. rosso

Vino Biologico

Organismo di Controllo:

QCcertificazioni srl

DATI TECNICI DEL VINO

Percentuale uvaggio:

Sangiovese 80% Ciliegiolo 10% Canaiolo 10%

Ubicazione dei vigneti:

All'interno dell'azienda ad un'altitudine di 320 metri s.l.m. con esposizione a sud-ovest

Estensione dell'azienda:

80 ha a vigneto: 7 ha

Composizione del terreno:

Medio impasto

Densità viti ad ettaro:

4200 ceppi a ettaro

Forma di allevamento:

Guyot semplice

Vendemmia:

Vmanuale a cassette nel mese di Settembre

Vinificazione:

In rosso con macerazione sulle bucce in vasche d'acciaio inox per circa 8-10 giorni

Enologo:

Angelo Bertacchini

Imbottigliamento:

Nel mese di Marzo

Affinamento in bottiglia:

3 mesi

DATI ANALITICI

Grado alcolico: **13,5° vol** Acidità totale: **5,5 g/l acido tartarico**

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA DEL VINO

Colore:

Rosso rubino

Profumo:

Ampio e fruttato che richiama la frutta rossa

Sapore:

Secco ed armonico

Come servirlo:

Si consiglia di stappare la bottiglia alcune ore prima di servirlo ad una temperatura non inferiore ai 18° C

Abbinamenti gastronomici:

Si abbina ad affettati, a formaggi e carni in genere

Azienda Agricola Biologica
Le Calle di Riccardo Catocci

Loc. La Cava - 58044 Poggi del Sasso
Cinigiano (Grosseto) Italia
Tel. +39 0564 990432 - Tel. e fax +39 0564 990472
Riccardo +39 348 9307565

www.lecalle.it
info@lecalle.it

