

CAMPO ROMBOLO

Montecucco D.O.C. rosso



Vino Biologico

Organismo di Controllo:

QCcertificazioni srl

DATI TECNICI DEL VINO:

Percentuale uvaggio:

Sangiovese 90% Ciliegiole 10%

Ubicazione dei vigneti:

Altitudine di 330 metri s.l.m. con

esposizione a sud-est

Estensione dell'azienda:

80 ha di cui a vigneto: 7 ha

Composizione del terreno:

Medio impasto

Densità viti ad ettaro:

4700 ceppi a ettaro

Forma di allevamento:

Cordone speronato

Vendemmia:

Viene effettuata a mano nel mese di Settembre

Vinificazione:

In rosso con macerazione sulle bucce in vasche d'acciaio inox per

circa 12-15 giorni

Enologo:

Angelo Bertacchini

Imbottigliamento:

Nel mese di Marzo a 18 mesi dalla vendemmia

Affinamento in bottiglia:

3 mesi

DATI ANALITICI

Grado alcolico: **13.5° vol** Acidità totale: **5.50 g/l acido tartarico**

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA DEL VINO

Colore:

Rosso rubino intenso

Profumo:

Intenso, ampio e fruttato che richiama

la frutta rossa e la ciliegia

Sapore:

Pieno ed armonico con retrogusto

che richiama le note olfattive

Come servirlo:

Si consiglia di stappare la bottiglia alcune ore prima di servirlo ad

una temperatura non inferiore ai 18° C

Abbinamenti gastronomici:

Si presta ottimamente per essere abbinato

a formaggi, affettati 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

