

CAMPANAIO

50% Cabernet Sauvignon – 50% Merlot



Nome del vino: Campanaio

Tipo di vino: Indicazione Geografica Tipica Toscana

Prima annata di produzione: 2006

Numero di bottiglie prodotte: 3100

Uve: 50% Cabernet Sauv. 50% Merlot

Comune di produzione: Castellina in Chianti

Altimetria dei vigneti: Mt. 495

Tipo di terreno: Medio impasto ricco di scheletro

Sistema di allevamento: Cordone speronato

Densità dell'impianto: 5900

Età delle viti in produzione: 5 anni

Resa per ettaro in uva: 45 Ql

Epoca di vendemmia: Metà Settembre

Materiale vasche di fermentazione: Acciaio a temperatura controllata

Temperatura di fermentazione: 26°

Durata fermentazione: 15 giorni

Fermentazione malolattica: Svolta

Tipo di affinamento: 50% Barriques di Allier media tostatura;
50% Barriques di rovere americano

Durata dell'affinamento preimbottigliamento: 15 mesi

Stabilizzazione del prodotto: Naturale

Affinamenti in bottiglia: 7 mesi

Tipo di Bottiglia: Bordolese pesante

Bottiglie per cassa: 6