

FARNITO

“CAMPONIBBIO”

Toscana I.G.T.



Camponibbio è un grande vigneto situato ad alta densità situato nella parte sud della nostra azienda di Chianciano in provincia di Siena. È suddiviso in nove appezzamenti nei quali si coltivano diversi vitigni in differenti cloni. Ogni vendemmia vengono scelte le uve delle varietà che hanno risposto meglio all'andamento stagionale. L'uvaggio essenzialmente, composto da Sangiovese, Cabernet Sauvignon e Merlot, varia anno per anno, nelle percentuali e nelle varietà.

Esposizione: est, sud-est.

Anno d'impianto: 1997-2000

Sesto d' impianto e densità: Sangiovese centimetri 150 x 80; Cabernet e Merlot centimetri 130x80.

Sistema di allevamento: cordone speronato bilaterale.

Uve utilizzate: Sangiovese, Cabernet Sauvignon e Merlot, raccolte e selezionate in maniera scrupolosa in tempi diversi, in quanto le varietà hanno tempi di maturazione diversa.

Caratteristiche del terreno: terreno del periodo Pliocenico (sei milioni di anni fa) formato da argille limose intercalate da sabbie. L'idromorfia è profonda nella parte pianeggiante e assente nella parte pendente.

Vinificazione: ogni singola varietà è stata vinificata separatamente; la fermentazione è stata condotta da lieviti selezionati in vasi vinari di acciaio inox, 15-20 giorni i tempi di macerazione delle bucce, temperature da 25-29°C.

Malolattica: iniziata a fine della fermentazione tumultuosa e finita 10 giorni dopo la svinatura.

Maturazione: posto in barili di rovere di varia capacità per circa 12 mesi, seguito da un lungo periodo di affinamento in bottiglia.

Colore: rosso rubino intenso, dato dalla forte concentrazione antocianica, con evidenti riflessi granati.

Profumo: vinoso con sentori di prugna, frutti di bosco e note di chiodi di garofano, vaniglia e liquirizia.

Sapore: in bocca spicca la sua forza, la complessità, l'equilibrio e l'eleganza.

Temperatura di servizio: 18-20°C, si consiglia il contatto con l'aria almeno un'ora prima del consumo.

Gradazione: 13,50% vol.

Abbinamenti gastronomici: vino speciale per grandi arrostiti e selvaggina.

