



Campo al Sole IGT Sangiovese, Merlot, Cabernet Sauvignon 2019

Druesort: 50% Sangiovese, 30% Merlot, 20% Cabernet Sauvignon

Træningssystem: counter-espalier ang guyot beskæringssystem.

Jordtypologi: Argillaceous kalksten

Plantetæthed: ca. 5000 pr. hektar

Produktion: 8000 flasker pr. hektar

Høst: oktober udelukkende i hånden

Vinfremstillingsproces: Efter høsten knuses druerne og macereres på skindene i en nat ved 6 ° C; temperaturen bringes derefter op til en kontrolleret 28 ° C til gæring i ca. 10 dage og derefter en yderligere periode med maceration i 15-20 dage.

Lagret: Vinen lagres på bærmøn i to uger og lagres derefter i 2 måneder i rustfri tank efterfulgt af 18 måneder i franske barriques, hvorefter den blandes og aftappes og sælges ikke før yderligere 6 måneder på flaske

Alkoholprocent: 14,5 %

Samlet syreindhold 5,2 g/l Sukkerindhold: 2g/l

Farve: Dyb rubinrød

Næse: krydret

Serverings temperatur: 18°C

Madparinger: Denne IGT-vin passer perfekt til rødt kød, vildt og lagrede oste. Som meditationsvin, måske kombineret med en tallerken med toscanske salami og oste