

CAMPALLIANO

Nome: *Campalliano*

Denominazione: *IGT Marche Rosso*

Uve: *Montepulciano 70%, Sangiovese 30 %*

DEGUSTAZIONE

Colore: colore rosso rubino intenso con riflessi granati

Profumo: ampio, elegante con sentori di frutta a bacca rossa in sfumatura speziata

Sapore: armonico, generoso con tannino elegante e velluto di stoffa

Abbinamenti: si abbina perfettamente con a piatti di carne importanti, selvaggina e formaggi invecchiati

Temperatura di servizio: 18°/20° C

REGIONE E CLIMA

Luogo della vinificazione: cantina di proprietà, sulle colline dei Castelli di Jesi (San Paolo di Jesi), nelle Marche

Superficie del vigneto: 2.50 Ha

Altitudine: 250 metri sul livello del mare

Esposizione: Sud-Est

Tipo di terreno: argilloso di medio impasto

Cepi per ha: 3000

Sistema di allevamento: cordone speronato

Anno di piantagione: 2000

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Rese per Ha: 60/70 Q.li

Epoca della vendemmia: seconda decade di ottobre

Vendemmia: manuale, in cassette

Pressatura: soffice

Fermentazione: acciaio

Temperatura di fermentazione: controllata a 22°/24° C

Tempo di fermentazione: circa 20-25 giorni

Malolattica: sì

Affinamento: in barrique per 12-14 mesi

Affinamento in bottiglia: 6 mesi

Grado alcolico: 14.00% Vol.

Vinificazione: le uve a maturazione tardiva vengono raccolte manualmente, selezionando i grappoli migliori, e lavorate immediatamente con diraspatura e pigiatura soffice. La fermentazione avviene in piccoli serbatoi termocondizionati con follature giornaliere. La macerazione si protrae per 20-25 giorni circa

