



CAMPALLIANO

I.G.T. Marche Rosso

Montepulciano 90%, Sangiovese 10%

Il comune di San Paolo di Jesi negli anni mille si identificava con il nome di **Pieve di Versiano**.

Nel 1295 il territorio si articolava in 8 chiese parrocchiali e in altre sette piccole chiese delle quali alcune erano monastiche, tra queste vi era la **chiesa di Campalliano**.

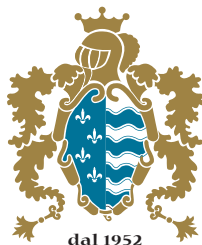
Prodotto con Uve Montepulciano in purezza è il Vino che dedichiamo al nostro Territorio.

Una severa selezione dei **migliori grappoli fermentati in acciaio e poi affinati in piccole botti di legno**, conferiscono al nostro Vino **un carattere pieno, denso e corposo, dal tannino delicato.**

VIGNAMATO

Az. Agricola Vignamato Via Battinebbia, 4 • 60038 San Paolo di Jesi (AN)

Phone +39 0731 77.91.97 | Mob. +39 347 30.90.804 | info@vignamato.com | www.vignamato.com



dal 1952



COLORE

Rosso rubino intenso con riflessi rosso rubino impenetrabile, con riflessi porpora.



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 piatti di carne importanti, selvaggina e formaggi invecchiati.



TEMPERATURA DI SERVIZIO

16°/18° 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

1.50 Ha

COMUNE

San Paolo di Jesi

ALTITUDINE

250 metri sul livello del mare

ESPOSIZIONE

Sud-Est

TIPO DI TERRENO

Argilloso di medio impasto

CEPPI PER HA

4.000

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Cordone speronato, Guyot

ANNO DI PIANTAGIONE

2003

COLTIVAZIONE

Organica

Vinificazione e Affinamento

RESE PER HA

60/70 Q.li

EPOCA DELLA VENDEMMIA

Seconda decade di ottobre

VENDEMMIA

Manuale, in casse.

PRESSATURA

Soffice

FERMENTAZIONE

Acciaio

TEMPERATURA DI FERMENTAZIONE

Controllata a 24°/26° C

TEMPO DI FERMENTAZIONE

Circa 15/18 giorni

MALOLATTICA

si

AFFINAMENTO

in barrique per 8/10 mesi (dipende dalle annate)

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA

6 mesi

VINIFICAZIONE

Le uve a maturazione ottimale 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. Dopo la fermentazione malolattica, il vino viene affinato in piccoli botti di per 8/10 mesi.

VIGNAMATO

Az. Agricola Vignamato Via Battinebbia, 4 • 60038 San Paolo di Jesi (AN)

Phone +39 0731 77.91.97 | Mob. +39 347 30.90.804 | info@vignamato.com | www.vignamato.com