



# fattoria di magliano

## Campogrande 2019

Morellino di Scansano DOCG - BIOLOGICO

### AMBIENTE PEDO-CLIMATICO

**Vigneti:** Sterpeti e Tizzi, nel comune di Magliano in Toscana – GR

**Tipo di terreno:** medio impasto, ricco di scheletro - *Giacitura media: 250-300 metri s.l.m.*

**Esposizione:** Est – Sud-Est - **Anno di impianto del primo vigneto:** 1995

**Forma di allevamento:** cordone speronato e cordone speronato bilaterale

**Forma di coltivazione:** Biologica

**Densità di impianto:** 6400 ceppi/ettaro - **Produzione media per pianta:** 800-1.000 grammi

**Uvaggio:** 85% Sangiovese – 15% Merlot - **Numero di bottiglie prodotte:** 15.000

### VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO

**Epoca di vendemmia:** seconda settimana di settembre 2019 - **Raccolta:** manuale in cassetta

**Tecnica di vinificazione:** Diraspa-Pigiatura soffice, fermentazione a temperatura controllata (28°) in serbatoi di acciaio inox termo-condizionati per 15-20 gg.

**Fermentazione malolattica:** parte in vasche di acciaio inox e parte in vasi tronco-conici di cemento di nuova concezione.

**Affinamento:** dopo l'assemblaggio, minimo 6 mesi, nei medesimi vasi di cemento.

**Modalità di stabilizzazione del prodotto:** naturale, non filtrata

**Imbottigliamento:** novembre 2020.

### DATI ANALITICI:

Alcool totale svolto: 13,08 % - Estratto secco netto: 31,05 - gr/lit

Acidità totale in acido tartarico: 5,65 - gr/lit - Glucosio e Fruttosio: 1,80 - gr/lit

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE ED ABBINAMENTI

*Colore rubino, profumo suadente e fragrante di frutti freschi a bacca rossa. Gusto fresco e vinoso con note di frutta rossa e viole, dolce e piacevole personalità. Vino da tutto pasto e per ogni giorno.*

*Ottimo aperitivo, si accompagna a pastasciutta, carni bianche e rosse, selvaggina e formaggi.*

