

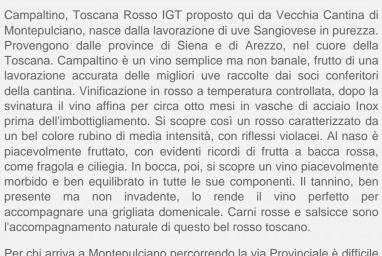
Svinando

ACQUISTATO IL

"Campaltino" Toscana Rosso IGT 2022

2022

Morbido e ben equilibrato



Per chi arriva a Montepulciano percorrendo la via Provinciale è difficile non scorgere la sagoma della Vecchia Cantina di Montepulciano. Si trova lì da cinquanta anni a ricordare a tutti che quando le cose si fanno con passione, non importa se in piccolo o in grande, i risultati arrivano. Nata nel 1937, è la più antica cooperativa della Toscana e certamente la più grande del territorio. Fondata su iniziativa di quattordici produttori , oggi conta sulla collaborazione di circa 400 soci, uniti da una grande passione e da un obiettivo comune: garantire prodotti di qualità a un prezzo accessibile. Ovviamente nel rispetto della tradizione e dell'ambiente. Lo fanno, alla grande, potendo contare su oltre 1.000 ettari vitati, in Toscana ma non solo. Nella gamma dei loro vini, infatti, oltre a diversi "di Montepulciano", rossi e Nobili, si trovano belle etichette rappresentative di altre zone, come il Chianti, ma anche di altre regioni, come l'Umbria.



La Vigna

Terreno Autoctono medio impasto.

Esposizione Sud Ovest

Allevamento Guyot e cordone speronato.

Densità imp. 3000

II Vino

Tipologia Vino rosso fermo

Provenienza Toscana

Uve prevalentemente Sangiovese

Gradazione 13.5% vol
Temp. Servizio 16 gradi
Quando Berlo entro 1 anno
Abbinamento Menu di carne

Vinificazione fermentazione a temperatura controllata in vasche di acciaio inox. Maturazione in vasche di acciaio inox per circa otto

mesi.

Sensazioni Bouquet: fresco e fruttato con buone note di frutta a bacca rossa. Gusto: morbido, sapido, con buon equilibrio tra acidità e

tannini.