

# Marcampo

**Denominazione:** : IGT Toscana Rosso

**Vitigni:** Sangiovese 50%, Merlot 50%



## IL VIGNETO

**Altitudine:** 238m slm

**Esposizione:** Nord-Ovest e Sud-Est

**Composizione del terreno:** Argille plioceniche con frazione argillosa al 40%, ph alcalino ricco di sali e di minerali

**Sistema di allevamento:** cordone speronato

## VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

**Vendemmia:** metà settembre-metà ottobre, raccolta a mano con selezione delle uve in vigna.

**Fermentazione:** naturale, in vasche d'acciaio a temperatura controllata senza aggiunta di lieviti e con frequenti rimontaggi al chiuso e all'aperto.

**Fermentazione malolattica:** svolta naturalmente in barrique.

**Affinamento:** 12 mesi in tonneau di terzo e quarto passaggio.