

TM
PODERE
MARCAMPO



VOLTERRA

100% original Tuscany

Terrablu

Denominazione: IGT Toscana Vermentino

Vitigni: Vermentino



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: guyot

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Vendemmia: fine agosto/inizio settembre

Fermentazione e affinamento: macerazione per 12/24 ore a 5°C sulle bucce, in seguito pressatura soffice e messo in cisterna per far attivare la fermentazione che avviene a 11°C per mantenere freschezza e bouquet per non avere ossidazioni.

Batonnage per 3-4 mesi e poi si imbottiglia.

Genuino

Denominazione: : IGT Toscana Rosso

Vitigni: Sangiovese 80%, Merlot 20%



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 e fine settembre, 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.

Affinamento: 10 mesi in vasche d'acciaio.

**Premi
e riconoscimenti**

Vintage 2013



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.

Severus

Denominazione: : IGT Toscana Rosso

Vitigni: Sangiovese



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: a mano in piccole casse con selezione delle uve in vigna.

Fermentazione e macerazione: in tini d'acciaio a temperatura controllata.

Fermentazione malolattica: svolta naturalmente.

Affinamento: 12 mesi in botte di Slavonia da 20 ettolitri.

Giusto alle Balze

Denominazione: IGT Toscana Rosso

Vitigni: Merlot



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: inizio e metà settembre, raccolta a mano con selezione delle uve in vigna.

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

Fermentazione malolattica: svolta naturalmente.

Affinamento: 12 mesi in tonneau nuovi e di secondo passaggio.

Premi e riconoscimenti

Vintage 2012



Vintage 2010



Vintage 2014



Vintage 2007



Vintage 2013



Grappa Di Merlot E Sangiovese

Nome della grappa: Marcampo



Metodo di distillazione: distillazione con metodo artigianale discontinuo delle sole migliori vinacce lavorate in selezione

CARATTERISTICHE GRAPPA

Vitigno: Sangiovese, Merlot

Gradazione alcolica: 42%

Colore: Bianco

Grappa Di Merlot Riserva

Nome della grappa: Marcampo



Metodo di distillazione: distillazione con metodo artigianale discontinuo delle sole migliori vinacce lavorate in selezione.

Affinamento: Due anni in barriques di rovere francese

CARATTERISTICHE GRAPPA

Vitigno: Merlot

Gradazione alcolica: 42%

Colore: Dorata