



TENUTA di SESTA

CAMPONOVO
TOSCANA ROSSO I.G.T.



Vino giovane e fresco, con uno spiccato carattere legato al territorio Ilcinese, nasce dall'unione di due vitigni locali, il Sangiovese (90%) e il Colorino (10%) che si integrano fornendo il primo la struttura e il secondo un colore rosso rubino. Offre sentori di frutta rossa al naso e al gusto risulta fresco ed equilibrato. Vino gradevole, si presenta bene a un consumo giornaliero per la sua freschezza e fragranza e mantiene, pur essendo più facile e immediato al gusto, l'impronta tipica dei grandi vini Ilcinesi cui si apparenta. Colore rosso rubino, brillante. Profumo aromi minerali e floreali. Gusto armonico, medio corpo con tannini setosi e finale pulito.

Rosso da tutto pasto e di facile abbinamento con carni, primi piatti, verdure, antipasti, bruschette, formaggi, alcuni piatti a base di pesce.



TENUTA di SESTA

CAMPONOVO
TOSCANA ROSSO I.G.T.



Annata	2016
Uvaggio	90% sangiovese grosso, 10% colorino.
Forma di allevamento	cordone speronato.
Densità di impianto	5000 piante/ha.
Altitudine vigneti	280-320 metri s.l.m..
Esposizione vigneti	vigneti esposti a mezzogiorno.
Cure colturali	potatura secca manuale, sfemminellatura e scacchiatura manuale, diradamento grappoli manuale, raccolta uva manuale.
Vinificazione	Spremitura soffice dei grappoli, durata di macerazione 15 giorni, fermentazione alcolica e malolattica in tini di acciaio con controllo automatico delle temperature.
Invecchiamento	6 mesi in tini di acciaio.
Affinamento in bottiglia	affinamento in bottiglia minimo 1 mese.
Produzione media annua	25.000 bottiglie.
Tipo bottiglia	bordolese 500 gr.
Grado alcolico	14,50 % vol.
Acidità totale	5,2 g/l
Estratto secco totale	30,5 g/l
Colore	rosso rubino intenso.
Profumo	aromi minerale e floreali.
Gusto	armonico, di medio corpo con tannini setosi e finale pulito.
Abbinamenti enogastronomici	rosso da tutto pasto e di facile abbinamento con carni, primi piatti, verdure, formaggi freschi e semi stagionati, zuppe.