



CAMAIONE (Selezione)

Vino Nobile di Montepulciano

Denominazione di Origine Controllata e Garantita



VINO:	Camaione - Selezione
ESPOSIZIONE VIGNETI:	Sud/sud-est/sud-ovest
ALTITUDINE:	300-350 metri s.l.m.
TIPO DI TERRENO:	Limoso-argilloso
ETÀ DEI VIGNETI:	1992 - 1997 - 2003
DENSITÀ D'IMPIANTO:	4.000 - 4500 ceppi/ha
VITIGNI:	Prugnolo Gentile 100%
FORMA DI ALLEVAMENTO:	Guyot
PERIODO DI VENDEMMIA:	Inizio settembre- Prima decade di ottobre
VENDEMMIA:	Manuale
PRODUZIONE:	45 ettoltri per ettaro
VINIFICAZIONE:	Fermentazione e macerazione sulle bucce in acciaio a temperatura controllata (28° C) con lieviti indigeni per circa 30 giorni con 2 rimontaggi giornalieri.
INVECCHIAMENTO:	48 mesi in in botti di rovere francese e di Slavonia da 25 ettoltri e almeno 1 anno in bottiglia.
NUMERO MEDIO BOTTIGLIE:	3.000 bottiglie da 0,75 lt.
COLORE:	Rosso rubino
ESAME OLFATTIVO:	Profumi di bacche, cuoio fresco, torta speziata ed una nota balsamica sono solo alcuni degli aromi che troverete in questo rosso fragrante e delizioso.
ESAME GUSTO-OLFATTIVO:	È lineare, strutturato e carico di finezza mentre si assapora ciliegia matura, composta di lamponi, liquirizia e tabacco. I suoi tannini distesi e raffinati assieme ad una acidità rinfrescante ci forniscono un quadro degno di invecchiamento.
ABBINAMENTI:	Ottimo con una buona fiorentina toscana.