



Az. agr. "il Campino" San Gimignano Italia

Tel.+39-338-8238711 info@ilcampino.com



Colore rubino intenso, profumo gradevole di frutta rossa, fruttato e persistente al gusto, con giusti tannini. Selvaggina, arrostiti, salumi e formaggi di media stagionatura. Servire a 16°-18°

Vendemmia:

Il Colorino, (*governo*) è stato vendemmiato il 27 Settembre, e messo ad appassire per 35 giorni, la vendemmia delle altre uve è iniziata il 30 Settembre ed è terminata il 4 Ottobre.

Vinificazione:

Classica Toscana con il *governo* (il Colorino), le vinacce del Sangiovese Canaiolo e Merlot hanno fermentato in vasca di acciaio per 27 giorni ed ogni giorno sono stati effettuati rimontaggi e frollature di 2 ore, mattina e sera.

Maturazione:

La fermentazione malolattica con il *governo*, è iniziata il 6 Novembre ed è durata per 24 giorni. Il vino è maturato in acciaio ed è stato imbottigliato il 28 di Ottobre ,lotto 268 ed il 27 Dicembre lotto 360, 2008.

