

Campoleone IGT Umbria rosso è il vino rappresentativo dell'azienda. Composto da 50% Sangiovese, e 50% Merlot, viene prodotto in Umbria, nell'area di Panicale. I vigneti da cui proviene sono in piccola parte degli anni settanta mentre la quasi totalità risale agli anni novanta. Gli impianti più recenti hanno una densità di 5.500 viti per ettaro e le rese per pianta non sono mai superiori ad 1 kg. La macerazione ha una durata di diciotto giorni a contatto con le bucce. Dopo la malolattica, totalmente svolta in barrique, la maturazione del Sangiovese e del Merlot avviene separatamente per un periodo di dodici mesi in barriques di rovere francese. I vini vengono assemblati solo prima di essere messi in bottiglia dove si affinano per minimo sei mesi.

COLORE: Rosso violaceo cupo, impenetrabile.

NASO: Note di frutta matura, tabacco, cioccolato.

PALATO: Profonde sensazioni di caffè, tabacco, cioccolato, frutti rossi. Grande struttura e tannini di qualità. L'ampiezza e la morbidezza confermano il suo carattere qualitativo, mentre l'ottimo equilibrio e la qualità della struttura ne fanno presagire la longevità.

DATI ANALITICI

Alcohol svolto :	14,0%
Acidità totale :	5,31 gr./litro
PH :	3,58
Estratto secco :	32,9 gr./litro

