

# CAMP'ALBRACCO

TOSCANA  
INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA  
ROSSO

**Uve:** Sangiovese 100%

**Esposizione:** Sud-Sud Ovest.

**Altitudine:** 300 m s.l.m.

**Terreno:**

tendente all'argilloso, di medio impasto.

**Sistema di allevamento:** Guyot.

**Resa media per Ha:** 70 ql.

**Vendemmia:** manuale con inizio nella prima decade di Ottobre.

**Vinificazione:** diraspatura, macerazione a 28°/30° per circa 10 giorni, pressatura soffice e fermentazione malolattica in tini di cemento.

**Maturazione:** 12 mesi in barrique da 2,25 hl e tonneau da 5 hl.

**Affinamento in bottiglia:** almeno 6 mesi.

**Gradazione alcolica:**

13,5% vol.

**Formato:**

bottiglia 750 ml e magnum 1,5 l.

**Confezione:**

astuccio singolo e cartone da 6 bott.



**Grapes:** 100% Sangiovese

Exposure: South - Southwest.

**Altitude:**

300 m above sea level

**Soil:**

tending towards mixed clay consistency.

**Cultivation system:** Guyot

**Average yield per Ha:** 7 tonnes.

**Harvest:** by hand, starting in the last ten days of October.

**Vinification:** destalking, maceration at 28°/30°C for about ten days, soft pressing and malolactic fermentation in concrete tank.

**Ageing:** 12 months in barriques with a capacity of 2,25 hl and tonneaux with a capacity of 5 hl.

**Maturing in the bottle:** at least 6 months.

**Alcohol content:**

13,5 % vol.

**Size:** 750 ml bottle, 1,5 l magnum

**Packaging:**

single box and carton of 6 bottles.

