

# Campo del Viotto 2015

Viti vecchie e sagge che conoscono il valore del Tempo



**VARIETÀ**  
Merlot 100%



**VIGNETO**  
Esclusivamente dalla vigna "Campo del Viotto". 6.000 ceppi per ettaro, allevati alla Guyot ed una resa di 60 q.li/ha.



**VENDEMMIA**  
Meticolosa vendemmia manuale in cassetta.



**VINIFICAZIONE**  
Prodotto unicamente nelle migliori annate e con i grappoli più belli. Dopo un parziale appassimento, l'uva pigiata e diraspata fermenta in piccoli tini di rovere. Le frequenti follature manuali e la lunga macerazione con il mosto, favoriscono la massima estrazione del colore e dei tannini dolci dalle bucce e dai vinaccioli maturi. Terminata la fermentazione, i tini vengono chiusi ed il vino rimane a contatto con le bucce fino a metà Dicembre.



**MATURAZIONE**  
In barriques di rovere per 2 anni, ed affinamento in bottiglia per altri 6 mesi.



## NOTE DEGUSTATIVE

**Colore**  
Rosso rubino intenso con sfumature violacee.

**Bouquet**  
Note balsamiche, caratteristici aromi di marasca, di tabacco dolce, di coccolato amaro e di frutti di bosco maturi.

**Palato**  
Intenso e di grande struttura, con tannini fitti e vellutati, ed un finale speziato.



Si accompagna perfettamente con la carne ai ferri, ottimo con arrostiti e brasati.

Servire a 18-20 gradi.

**GRADO ALC.**  
14%

**ACIDITÀ**  
5,3 g/l

**pH**  
3,70

**ESTRATTO SECCO**  
34,4