

ARILLO IN TERRABIANCA



Campaccio

IGT TOSCANA ROSSO

UVAGGIO

Sangiovese (70%) Cabernet Sauvignon (20%) Merlot (10%)

ZONA DI PRODUZIONE

Tenuta Il Tesoro, Valpiana, Massa Marittima (Alta Maremma)

ALTITUDINE

140/160 metri s.l.m.

TERRENO

Argilloso ricco di minerali quali ferro e magnesio

FORMA DI ALLEVAMENTO

Guyot, cordone speronato

VINIFICAZIONE

In acciaio a temperatura controllata. Macerazione controllata, post-fermentazione sulle bucce per circa 7/10 giorni.

AFFINAMENTO

12 mesi di affinamento in barrique di rovere francese di secondo e terzo passaggio per il Sangiovese; di primo e secondo passaggio per il Cabernet Sauvignon e il Merlot.

GRADAZIONE ALCOLICA

14 % Vol.

Dosi Distribution Wine