

## ENG -ORGANOLEPTIC CARD

<b>Wine name:</b>	<i>MADONNA DI CAMPONOVO</i>
<b>Wine type:</b>	Rosso Toscano I.G.T. vintage 2021
<b>Vineyards position:</b>	Hillside, 230-270 meters loc. Poggio Beccaio
<b>Grape variety:</b>	Sangiovese Grosso
<b>Training System</b>	Cordone Speronato
<b>Average age of vines in production</b>	30 Years
<b>Cultivation methods</b>	Deep pruning, restriction of production to a few grape bunches from each vine, grape selection and harvest by hand.
<b>Vinification methods</b>	Loose grape pressing; temperature controlled (28°C), fermentation with 15 days of maceration;
<b>Alcohol content:</b>	13.50 %
<b>Total acidity:</b>	5,00
<b>Ph:</b>	3,56
<b>Ageing (maturing):</b>	Stainless Steel.
<b>Average yearly production</b>	1333 bottles of 0,75 lt;-
<b>Ageability:</b>	5 years
<b>Organoleptic profile:</b>	
<b>Color:</b>	Red Ruby
<b>Taste:</b>	Fresh and brinkable, sapid in the finish
<b>Perfume:</b>	Rosmary, tyme, red cherry
<b>Food pairing:</b>	Pasta, Pizza, cheese, viel, chichen, tasty fish
<b>Serving advice:</b>	The best temperature will be 19°C, but the wine may also be put in the fridge and served chiller, especially in summer time

## ITA - SCHEDA ORGANOLETTICA

**Nome del vino:** MADONNA DI CAMPONOVO

**Tipologia:** Rosso Toscano I.G.T. – Annata 2021

**Posizione dei vigneti:** Collina, 230–270 metri s.l.m., loc. Poggio Beccaio

**Vitigno:** Sangiovese Grosso

**Sistema di allevamento:** Cordone speronato

**Età media delle viti in produzione:** 30 anni

**Metodo di coltivazione:** Potatura profonda, limitazione della produzione a pochi grappoli per pianta, selezione delle uve e vendemmia manuale.

**Metodo di vinificazione:** Pigiatura soffice delle uve; fermentazione a temperatura controllata (28 °C) con 15 giorni di macerazione.

**Titolo alcolometrico:** 13,50 %

**Acidità totale:** 5,00

**pH:** 3,56

**Affinamento:** Acciaio inox

**Produzione media annua:** 1.333 bottiglie da 0,75 l

**Potenziale di invecchiamento:** 5 anni

---

## Profilo organolettico

**Colore:** Rosso rubino

**Gusto:** Fresco e di facile beva, sapido nel finale

**Profumo:** Rosmarino, timo, ciliegia rossa

**Abbinamenti gastronomici:** Pasta, pizza, formaggi, vitello, pollo, pesce saporito

**Consigli di servizio:**

La temperatura ideale di servizio è 19 °C; il vino può essere anche raffreddato leggermente e servito più fresco, soprattutto durante il periodo estivo.