

# Podere Marcampo

## Marcampo

### IGT Toscana Rosso

**Importation privée** (caisse de 6 x 750 ml)

**Pays** : Italie

**Région** : Toscane

**Millésime** : 2022



50% Sangiovese et 50% Merlot



Alcool : 14 %

Sucre résiduel : 2,5 g/l



La composition du sol est en argile pliocène avec fraction argileuse 40% et doté d'un ph alcalin riche en sels et minéraux

Système de culture : cordon éperonné

La récolte se fait à la mi-septembre-mi-octobre avec des vendanges manuelles et la sélection des raisins dans le vignoble. La fermentation est naturelle et dans des cuves en acier à température contrôlée sans ajout de levures et avec des remontages fréquents. La fermentation malolactique est réalisée naturellement en barriques sur un élevage de 12 mois dans des tonneaux de troisième et quatrième passage.



Rouge pur couleur ruby. En bouche, il est doux, épicé, plein, frais et savoureux pour le plus bel équilibre avec une acidité présente mais douce.



Situé à quelques kilomètres de Volterra, au cœur naturel du parc de Balze. Ce vignoble, rénové par Genuino Del Duca, produit depuis 2005 cinq vins d'une qualité exceptionnelle, en plus d'une grappa de merlot et d'une huile d'olive. Ils cultivent leurs vignes dans le respect total des privilèges que la nature leur a donnés

