MARCHESE DI CAMUGLIANO 2021 IGT TOSCANA

Il **Marchese di Camugliano 2021** nasce dalla volontà di riscoprire una antica tradizione secolare della famiglia Niccolini di Camugliano. Vinificato e affinato in vasche di cemento per mantenere integre le caratteristiche varietali.

Denominazione: IGT TOSCANA ROSSO

Uvaggio: Sangiovese 100%

Cloni: CH20 – 2000/5

Tipologia del terreno: Medio impasto, leggermente limoso

Sistema di allevamento: Guyot

Densità viti per ettaro: 5000

Vinificazione: Fermentazione in piccole vasche di cemento per 15 gg con un 5% di uve intere

Affinamento: 12 mesi in vasche di cemento

Colore: Rosso intenso

Gradazione alcolica: 13°

Acidità totale: 5,2 gr/lt

Aroma: Fruttato fresco con leggeri sentori speziati, frutti rossi e violetta

Sapore: Asciutto, caldo e persistente

Uscita: Ottobre 2023

Formato: 0,750 lt

Temperatura di servizio: 16° - 18°

Abbinamenti gastronomici: Carne, Formaggi, Salumi

Marchese di Camugliano srl Soc. Agricola, Via di Camugliano snc 56038 Ponsacco (PI)
C.F. e P.I. 02075260501, info@camugliano.com, +39 0587 732390

VERMENTINO DI CAMUGLIANO 2022 IGT TOSCANA

Il **Vermentino di Camugliano 2022** è ottenuto con uve Vermentino biologiche vinificate nella cantina della Tenuta

Denominazione: IGT TOSCANA BIANCO

Uvaggio: Vermentino 100%

Cloni: 640

Tipologia del terreno: Medio impasto, leggermente limoso

Sistema di allevamento: Guyot

Densità viti per ettaro: 5600

Vinificazione: Fermentazione in vasche di acciaio a temperatura controllata

Affinamento: 4 mesi in vasche di acciaio

Colore: Giallo paglierino con riflessi verdastri

Gradazione alcolica: 13°

Acidità totale: 5,8 gr/lt

Aroma: Delicato con sentori di agrumi e fiori bianchi

Sapore: Fresco e armonioso, leggermente acido

Uscita: Marzo 2023

Formato: 0,750 lt

Temperatura di servizio: 10° - 12°

Abbinamenti gastronomici: Pesce, Crostacei e Carni bianche

Marchese di Camugliano srl Soc. Agricola, Via di Camugliano snc 56038 Ponsacco (PI)
C.F. e P.I. 02075260501, info@camugliano.com, +39 0587 732390

CASTELLO DI CAMUGLIANO 2018 IGT TOSCANA

Il **Castello di Camugliano 2018** nasce dalla volontà di riscoprire una tradizione secolare della famiglia Niccolini. Con un'attenta vinificazione, secondo metodi tradizionali, le uve biologiche di Sangiovese vengono trasformate nelle cantine della Tenuta

Denominazione: IGT TOSCANA ROSSO

Uvaggio: Sangiovese 100%

Cloni: CH20 – R24

Tipologia del terreno: Medio impasto, leggermente limoso

Sistema di allevamento: Guyot

Densità viti per ettaro: 4500

Vinificazione: Fermentazione in piccole vasche di cemento per 15 gg

Affinamento: 12 mesi in barriques di secondo passaggio

Colore: Rosso intenso

Gradazione alcolica: 13°

Acidità totale: 4,8 gr/lt

Aroma: Delicato , armonico con sentore di frutti rossi e violetta

Sapore: Asciutto, caldo e persistente

Uscita: Luglio 2022

Formato: 0,750 lt

Temperatura di servizio: 16° - 18°

Abbinamenti gastronomici: Carne, Formaggi, Salumi e Selvaggina

Marchese di Camugliano srl Soc. Agricola, Via di Camugliano snc 56038 Ponsacco (PI)
C.F. e P.I. 02075260501, info@camugliano.com, +39 0587 732390