

COLLEZIONE DI CAMPACCIO



DENOMINAZIONE	IGT Toscana Rosso
REGIONE/PAESE	Toscana/Italia
TENUTA	Il Tesoro
ZONA PRODUZIONE	Valpiana, Massa Marittima (Alta Maremma)
UVAGGIO	Sangiovese (40%), Cabernet Sauvignon (30%), Merlot (30%)
ALTITUDINE	140/160 m S.L.M.
ANNATA	2020
VINIFICAZIONE	In acciaio a temperatura controllata. Macerazione controllata, post-fermentazione sulle bucce per circa 7/10 giorni.
AFFINAMENTO	Invecchiato in vasche d'acciaio su fecce fini, quindi in botti di rovere francese di primo e secondo riempimento per 20 mesi, seguito da 12 mesi in bottiglia.
FORMATO BOTTIGLIA	0,750 Lt / 1,5 Lt
CONFEZIONE	In cassette di legno.
VENDEMMIA	Il 2020 si è caratterizzato con piogge scarse nei primi mesi invernali. Le viti hanno iniziato a germogliare a fine marzo nel pieno delle giornate fredde con temperature alle volte inferiori agli zero gradi, che ha causato danni da freddo nei fondivalle e sulle varietà più precoci. Ne è seguito un decorso regolare favorito da un clima ideale caratterizzato da giornate calde, secche e leggermente ventose. Come conseguenza si è notata un'ottima allegagione dei frutti che ha portato ad una buona architettura dei grappoli. Le scarse piogge hanno fatto sì che si siano evidenziati fenomeni di stress idrico a causa del clima secco e delle temperature ancora molto elevate. La raccolta delle varietà bianche precoci è iniziata nella seconda metà di agosto. Un'annata buona con una produzione inferiore, comunque di ottima qualità.
GRADAZIONE ALCOLICA	14% Vol.
ASPETTO VISIVO	Colore rosso, rubino intenso.
SENSAZIONI OLFATTIVE	Note intense di marasca e susina integrate con sfumature di legno e sentori terziari quali menta, china e grafite.
SENSAZIONI GUSTATIVE	Il palato intenso e bilanciato si caratterizza per una trama tannica fitta ed elegante.
RECENSIONI	95 punti - Antonio Galloni 2024