



Suveraia **Wines**

# Rosso di Campetroso

**Monteregio di Massa Marittima**  
**Denominazione di Origine Controllata**



Altitudine: 70 metri  
Esposizione: sud, sud ovest  
Vitigni: Sangiovese 100%  
Sistema di allevamento: Cordone speronato, Guyot  
Densità: 4000ceppi/ha  
Vendemmia: manuale in cassette  
Vinificazione: a temperatura controllata di 28°  
Affinamento: 4mesi in acciaio inox, il 50% del vino matura 7 mesi in barriques di rovere francese di secondo passaggio  
Produzione: 8000 bottiglie  
Formati: Lt 0,75  
Gradazione alcolica: 13,5% vol. Modalità di servizio: servire a 18° C

Le uve provenienti da vecchi vigneti dell'azienda e la scrupolosa vinificazione hanno creato questo vino dal colore rubino, limpido piuttosto netto che conserva nelle sfumature lievi, nuances violacee.

Al naso rileva un bagaglio aromatico compatto.