



**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: 4000 ceppi/ha

Vendemmia: manuale in cassette

Vinificazione: a temperatura controllata di 28°

Affinamento: 4 mesi 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.

