



LA BANDITACCIA

95%

SANGIOVESE

5%

BUCCE DI  
MERLOT

14 MESI

in botti piccole di legno

14%

GRADO  
ALCOLICO



## VIGNA CAMPARONCIOLI

- **Annata:** 2019
- **Indicazione Geografica Tipica (IGT):** Toscana Rosso
- **Uve:** Sangiovese con leggero passaggio sulle bucce del Merlot
- **Zona di produzione:** La Banditaccia, Cinigiano (Grosseto), Toscana, Italia
- **Grado alcolico:** 14%
- **Terreno:** Calcareo di medio impasto.
- **Epoca di raccolta:** Vendemmia manuale a metà settembre.
- **Resa:** 70%
- **Sistema di allevamento:** Guyot (sesto d'impianto: 2,50 x 80)
- **Vigne per ettaro:** 5000
- **Vinificazione:** In acciaio a temperatura controllata.
- **Maturazione:** Almeno 14 mesi in botti piccole di legno.
- **Zuccheri riduttori:** 2.9 g/l
- **Altitudine dei vigneti:** 450-600 metri sul livello del mare.
- **Acidità totale:** 6.0 g/L
- **Acidità volatile:** 0.55 g/L
- **pH:** 3.42
- **Agronomo:** Massimo Achilli
- **Enologo:** Giuseppe Gorelli
- **Caratteristiche:** Vigna Camparoncioli è un vino rosso elegante e armonioso, con una piacevole nota fruttata di ciliegie e prugne. In bocca è morbido, con tannini setosi e un finale lungo e persistente.



LA BANDITACCIA

## TIPOLOGIA

Vigna Camparoncioli è un affascinante vino rosso IGT Toscana ottenuto da uve Sangiovese vinificate in acciaio e con un passaggio veloce sulle vinacce del nostro Merlot. La gradazione alcolica è di 14 gradi. Questo vino esprime al meglio l'unicità del territorio di provenienza.

## VINIFICAZIONE

La vinificazione accurata in acciaio, il passaggio sulle vinacce del Merlot e del Ciliegiole e l'affinamento di almeno 14 mesi in botti piccole di legno hanno permesso a Vigna Camparoncioli di sviluppare una piacevole complessità e una notevole struttura.

## DEGUSTAZIONE

Nel bicchiere, si presenta con un colore rubino intenso e profumi avvolgenti di frutti rossi, ciliegie mature e una leggera nota speziata. In bocca è morbido, con termini non aggressivi, rotondo e persistente. Si accompagna volentieri con i primi della tradizione toscane e le carni rosse.



LA BANDITACCIA



### SU LA BANDITACCIA

La Banditaccia è un'Azienda biologica situata alle pendici del Monte Amiata sacro agli Etruschi, a pochi passi dall'antico borgo di Monticello Amiata, con splendidi scorci a 360 gradi sulla vicina Val d'Orcia e sugli altri panorami toscani della zona.

### LA BANDITACCIA SRL

Strada provinciale Monticello Amiata 58044  
Monticello Amiata – Cinigiano 58044 (Gr)  
Telefono: +39 333 3578419  
info@labanditaccia.com  
labanditacciasrl@legalmail.it