



CAMPO DI MEZZO



Non solo immediatezza in questo vino diretto ed autentico, ma anche una certa mineralità che ben lo sposa all'accompagnamento con il cibo.

A wine showing not only forthright, traditional character but an intriguing minerality that makes it the perfect wine for fine dining.

Zona e comune di produzione	Vigna della Quercia, podere di Imola
Uve	100% Sangiovese di Romagna
Altimetria	150 m.s.l.m.
Tipologia del terreno	Limoso, di medio impasto
Sistema di allevamento	Cordone speronato e G.D.C.
Densità dell'impianto	5000 piante / ha
Anno d'impianto del vigneto	Tra il 1995 e il 2003
Resa uve per ceppo	1,7 kg con il diradamento
Epoca di vendemmia	20 settembre, manuale
Vinificazione	Macerazione di 12 gg. a 28°- 30° C e conseguente fermentazione malolattica
Temperatura di fermentazione	In vasche in acciaio e cemento vetrificate
Fermentazione malolattica	Si
Produzione media anno	60.000 bottiglie
Colore	Rosso rubino
Profumo	Frutta rossa fresca e sentori di viola mammola
Sapore	Equilibrato, con note spiccate di amarena e visciole, carnoso
Abbin. gastronomici	Pasta al forno con funghi o ragù di carne preparazioni con fegatini, salumi

<i>Production area and commune</i>	<i>Vigna dell Quercia, parcel 30, sheet 207 in the commune of Imola</i>
<i>Grape variety</i>	<i>100% sangiovese</i>
<i>Altitude</i>	<i>150 metres</i>
<i>Soil profile</i>	<i>Silty, medium textured</i>
<i>Training system</i>	<i>Spurred cordon, and GDC (Geneva Double Curtain)</i>
<i>Vineyard density</i>	<i>5000 vines / hectare</i>
<i>Vineyard age</i>	<i>1995 and 2003</i>
<i>Yield per vine</i>	<i>1.7 kg/vine, with cluster thinning</i>
<i>Harvest period</i>	<i>September 20; manual picking</i>
<i>Vinification</i>	<i>12-day maceration at 28-30oC, followed by malolactic fermentation</i>
<i>Maturation</i>	<i>In stainless steel and glass-lined cement vats</i>
<i>Malolactic fermentation</i>	<i>Yes</i>
<i>Average annual production</i>	<i>60.000 bottles</i>
<i>Appearance</i>	<i>Ruby red</i>
<i>Bouquet</i>	<i>Crisp dark fruit, with hints of sweets violets</i>
<i>Palate</i>	<i>Well balanced and succulently fruity, with prominent notes of wild and sour cherry</i>
<i>Serving suggestion</i>	<i>Baked pasta with mushrooms or meat sauce, recipes featuring chicken livers, charcuterie</i>