

# CAMPIGLIONE BAGINBOX 5 L

VINO  
DA TAVOLA  
ROSSO

  
AZIENDA AGRARIA  
CARLO E MARCO CARINI

AZIENDA AGRARIA  
CARLO & MARCO CARINI  
FRAZ. CANNETO  
06070 COLLE UMBERTO  
PERUGIA - ITALY  
+39 075 5829102  
WWW.AGRARIACARINI.IT

## VARIETÀ DELLE UVE

Merlot - Cabernet Sauvignon -  
Sangiovese - Gamay.

## VIGNETO

Sesto di impianto:  
2,50 x 0,80.  
Sistema di allevamento:  
cordone speronato.  
Età media delle viti:  
8/20 anni.

## TERRENO

Tipologie varie.  
Prevalentemente di tipo marnoso  
arenaceo.  
Altitudine: 270 s.l.m.

## EPOCA DI RACCOLTA

Ottobre con accurata cernita  
delle uve.

## RESA

Uva: 70 q.li/Ha

## VINIFICAZIONE

Macerazione: tradizionale contatto  
delle bucce per 15/18 gg. circa.  
Numerosi rimontaggi  
e salasso del 20% nella fase iniziale.  
Fermentazione alcolica:  
a temperatura controllata (max.  
27°C) in acciaio inox.  
Utilizzo di lieviti selezionati.

## MATURAZIONE

In Acciaio.

## CONFEZIONAMENTO

Ad iniziare da gennaio-febbraio  
successivo alla raccolta.

## PRODUZIONE MEDIA ANNUA

1.500 baginbox.

## CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: rosso rubino.  
Profumo: vinoso ed intenso.  
Sapore: morbido e scorrevole  
in bocca.

## CONSIGLI DEL PRODUTTORE

Abbinamento: ideale per tutto il  
pasto di carne rossa.  
Note di servizio:  
servire alla temperatura di 18°C.

