



CAMPERCHI



Una linea di vini di pregio, che regala un'esperienza unica, superiore, originale ed esclusiva.

“Campidivini” richiama le origini di Camperchi, ossia “Campi di Ercole” ove sorgeva un tempio dedicato all’eroe mitologico.

Con questa proposta abbiamo valorizzato il territorio e la sua storia oltre alla peculiarità divina del prodotto.

La produzione limitata di ogni referenza viene dichiarata in etichetta per garantire l’unicità del prodotto.

LIMITED PRODUCTION

A line of fine wines, which offers a unique, superior, original and exclusive experience.

“Campidivini” recalls the origins of Camperchi, Fields of Hercules where there was a temple dedicated to the mythological hero.

With this proposal we have enhanced the territory and its history as well as the divine peculiarity of the product.

The limited production of each reference is declared on the label to guarantee the uniqueness of the product.



CAMPERCHI

CAMPIDIVINI | LA VILLA | CHIANTI SUPERIORE D.O.C.G.

Fruscio di foglie nei sentieri di campagna fra i vigneti di Camperchi. Natura incontaminata, cresce silenziosa in un abbraccio di passione. La cura più soave, l'essenza di un vino dall'animo gentile e nobile ottenuto da uve Sangiovese, Merlot, Cabernet Sauvignon e Petit Verdot. L'accurata selezione delle uve, la lunga e soffice macerazione sulle bucce e l'esposizione a sud garantiscono l'eccellenza di questa produzione limitatissima.

Rustle of leaves in the country paths among the Camperchi vineyards. Uncontaminated nature, it grows silently in an embrace of passion. The gentlest care, the essence of a wine with a gentle and noble soul made from Sangiovese, Merlot, Cabernet Sauvignon and Petit Verdot grapes. The careful selection of the grapes, the long and soft maceration on the skins and the southern exposure guarantee the excellence of this limited production.

Annata: 2015

Gradi alcolici: 14,5% ± vol

Uvaggio: Sangiovese, Merlot, Cabernet Sauvignon e Petit Verdot
Altitudine: 450 m.s.l.m.

Terreno: macigno ricco di scheletro

Anno di impianto: 1998

Densità impianto: 6.900 piante/Ha
Produzione per ettaro: 70 quintali

Vinificazione: fermentazione alcolica e malolattica in tini di acciaio inox

Affinamento minimo: 12 mesi (50% in acciaio, ed il resto in tini troncoconici di legno ed in tonneax con leggera tostatura a vapore), 3 mesi in bottiglia

Colore: rosso intenso

Profumo: Frutti di bosco maturi e note speziate

Gusto: morbido, armonico e persistente

Temperatura di servizio: 18-20 °C

Accostamenti: carne rossa grigliata, arrosti, selvaggina



Vintage: 2015

Alcohol content: 14,5% ± vol

Grapes: Sangiovese, Merlot, Cabernet Sauvignon and Petit Verdot
Altitude: 450 m a.s.l.

Soil: rocky and rich in stony material

Year of planting: 1998

Density: 6,900 vines/Ha

Production per hectare: 70 quintals

Vinification: alcoholic and malolactic fermentation in stainless steel tanks

Minimum refining: 12 months (50% in stainless steel tanks, the rest in wooden conical vats and in tonneaux with light steam roasting); 3 months in bottle

Colour: intense red

Aroma: ripe berries and spicy notes

Flavour: tender, harmonious and persistent

Serving temperature: 18-20 °C

Serving: grilled red meat, roasts and game.

PRODUZIONE LIMITATA DI 1500 BOTTIGLIE

LIMITED PRODUCTION OF 1500 BOTTLES

CAMPERCHI Società Agricola s.r.l.
Via del Burrone, 38 - Civitella in Val di Chiana (AR) | P.IVA/VAT 01372800514
Tel. Cantina/Winery +39 0575 440281 - uffici/office +39 059 468791 | email: info@camperchi.com



www.camperchi.com