

# LA CAMPANELLA

**Zona di produzione:** vigneti situati in località la campanella

**Vitigni:** merlot 75% cabernet 25%

**Denominazione:** I.G.T.

**Produttore:** TENUTA GRIMANI DI CAVAGGIONI DINO & ANDREA S.S.

**Collocazione Geografica:** Roncà (VR)

**Altitudine:** 80 metri s.l.m. **Esposizione:** Sud-Est

**Territorio:** misto in parte vulcanico ed in parte argilloso

**Sistema di allevamento:** pergola veronese

**Densità dei Ceppi:** per Ha 3000

**Produzione di uva per Ha:** 80 q.li/Ha

**Età media delle viti:** 20 anni

**Epoca di raccolta:** fine settembre dopo un doppio diraspamento dei grappoli

**Vinificazione:** le uve vengono raccolte rigorosamente a mano.

Pigiatura soffice e immediato raffreddamento del mosto. Fermentazione

termocontrollata in serbatoi di acciaio inox con delestage frequenti.

Macerazione lunga, macerazione malolattica completata.

**Invecchiamento/Affinamento:** In botti di rovere in parte francese della capacità di hl 32 per la durata di 8 mesi.

Affinamento in bottiglia per almeno 6 mesi.

## CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

**Colore:** rosso rubino molto carico.

**Profumo:** caratteristica la nota moderatamente erbacea, molta ciliegia ben matura e mora di rovo, che un lontano sentore di legno grande sposa delicatamente.

**Sapore:** armonia è la sensazione primaria, piacevolmente tannico, equilibrato e persistente, il gradevole sentore di frutti di bosco con prevalenza di more, evoca l'ombra furtiva della volpe in corsa lungo i dolci pendii dei nostri colli.

