



PETROLO



CAMPO LUSSO 2015



Campo Lusso è il nostro **Cru** di **Cabernet Sauvignon** dall'omonimo vigneto. Il nome deriva da un'antica espressione dei contadini di queste terre che definivano il campo che accoglie l'attuale vigneto come il più bello della tenuta, **un vero e proprio lusso**. Situato su un terrazzamento naturale proprio sotto l'antica torre di Galatrona, il vigneto interamente circondato da boschi, ha delle condizioni pedoclimatiche particolarmente favorevoli.

Il vigneto Campo Lusso si estende per 0,50 Ha a quasi 500 m di altezza e presenta un terreno ricco di **scheletro** e sostanza organica viva. E' stato piantato ad **alta densità** nel 2001 con 5000 piante coltivate ad **alberello**.

Denominazione:	IGT Toscana Rosso. Integralmente prodotto e imbottigliato all'origine.
Uvaggio	100% Cabernet Sauvignon
Prima Annata:	2004
Produzione:	1800 bottiglie
Resa:	solo ca 500 g per pianta.
Vinificazione:	Raccolta manuale in cassette, Selezione del grappolo e degli acini su tavolo di cernita. Vinificazione naturale con lieviti autoctoni in vasche di cemento vetrificate. Rimontaggi manuali frequenti ma delicati. Macerazione delle bucce per oltre 18 giorni.
Maturazione:	fermentazione malo-lattica spontanea in legno. Maturazione in barrique di rovere francese nuove per circa 18 mesi. Batonnage costanti delle fecce fini per i primi 6 mesi.
Parametri:	Alc: 13,5% Acid tot: 5,77 g/l Acid vol: 1,19 pH: 3,93



PETROLO



CAMPO LUSSO 2016



Campo Lusso è il nostro **Cru** di **Cabernet Sauvignon** dall'omonimo vigneto. Il nome deriva da un'antica espressione dei contadini di queste terre che definivano il campo che accoglie l'attuale vigneto come il più bello della tenuta, **un vero e proprio lusso**. Situato su un terrazzamento naturale proprio sotto l'antica torre di Galatrona, il vigneto interamente circondato da boschi, ha delle condizioni pedoclimatiche particolarmente favorevoli.

Il vigneto Campo Lusso si estende per 0,50 Ha a quasi 500 m di altezza e presenta un terreno ricco di **scheletro** e sostanza organica viva. E' stato piantato ad **alta densità** nel 2001 con 5000 piante coltivate ad **alberello**.

Denominazione:	IGT Toscana Rosso - Integralmente prodotto e imbottigliato all'origine.
Uvaggio	100% Cabernet Sauvignon
Prima Annata:	2004
Produzione:	1800 bottiglie
Resa:	solo ca 500 g per pianta.
Vinificazione:	Raccolta manuale in cassette, Selezione del grappolo e degli acini su tavolo di cernita. Vinificazione naturale con lieviti autoctoni in vasche di cemento vetrificate. Rimontaggi manuali frequenti ma delicati. Macerazione delle bucce per oltre 18 giorni.
Maturazione:	fermentazione malo-lattica spontanea in legno. Maturazione in barrique di rovere francese nuove per circa 18 mesi. Batonnage costanti delle fecce fini per i primi 6 mesi.
Parametri:	Alc: 13,5% Tot Acid: 5.95 g/l Vol Acid: 0.83 pH: 3.64