



# PODERE MARCAMPO

Volterra – Toscana

A soli 4 km da Volterra, nel cuore del Parco Naturale delle Balze e dei Calanchi, sorge l'Az. Ag. Podere Marcampo guidata da Genuino Del Duca, anche chef patron del Ristorante Enoteca Del Duca di Volterra, collega e ristoratore del Buon Ricordo.



*Toscana "Genuino" igt '17* 16.00 €

Da uve Sangiovese 80% e Merlot 20%  
Vendemmia metà settembre, metà ottobre con raccolta a mano  
Fermentazione naturale, in vasche d'acciaio, senza aggiunta di lieviti  
Affinamento 10 mesi in vasche d'acciaio

*Toscana "Severus" igt '15/16* 26.00 €

Da uve selezionate di Sangiovese 100%  
Vendemmia metà ottobre, con raccolta a mano  
Fermentazione naturale, in vasche d'acciaio, senza aggiunta di lieviti  
Affinamento 1 anno in barrique di rovere francese di secondo passaggio,  
successivamente 1 anno in acciaio

*Toscana "Giusto alle Balze" igt '13/15* 38.00 €

*Toscana "Giusto alle Balze" igt '16* 33.50 €

Da uve selezionate di Merlot 100%  
Vendemmia da metà a fine settembre, con raccolta a mano  
Fermentazione naturale, in vasche d'acciaio, senza aggiunta di lieviti  
Affinamento 1 anno in parte in barrique miste nuove e secondo passaggio,  
successivamente 6 mesi in acciaio