

Campo alla Sughera

ARIOSO

NOTE GENERALI

Tipologia IGT Toscana Bianco

Zona produttiva Castagneto Carducci (LI), Toscana

Vitigno 100% Vermentino

Tipologia del terreno Sabbioso-argilloso di natura alluvionale.

Vinificazione In vasche di acciaio a temperatura controllata di 16 °C.

Invecchiamento 2 mesi in bottiglia.

NOTE ORGANOLETTICHE

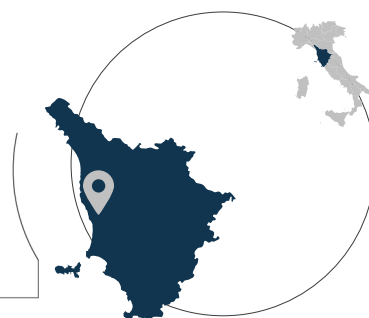
Colore Colore giallo paglierino, luminoso e invitante.

Profumo Al naso accenni di frutta tropicale, di fiori di sambuco e una nota dolce, di miele d'acacia.

Sapore Al palato il vino è di grande equilibrio, morbido e di piacevole beva grazie alla bella acidità.

Abbinamenti Crostacei, salmone affumicato, risotto agli asparagi, pasta con sughi a base di pesce. Ottimo come aperitivo.

Temperatura di servizio 10° C



CASTAGNETO CARDUCCI / TOSCANA



ANNO DI FONDAZIONE | 1998



ENOLOGO | STÉPHANE DERENONCOURT



VITIGNI | CABERNET SAUVIGNON, CABERNET
FRANC, PETIT VERDOT, MERLOT,
VERMENTINO

