

Campo alla Sughera

# ARNIONE

## NOTE GENERALI

**Tipologia** DOC Bolgheri Rosso Superiore

**Zona produttiva** Castagneto Carducci (LI), Toscana

**Vitigno** 40% Cabernet Sauvignon, 20% Cabernet Franc, 20% Merlot, 20% Petit Verdot

**Tipologia del terreno** Sabbioso-argilloso di natura alluvionale.

**Vinificazione** Vinificazione: 20-25 giorni in acciaio a temperatura di 28-30°

**Invecchiamento** Affina per 18 mesi in barrique di rovere per proseguire poi con un ulteriore affinamento in bottiglia per 24 mesi.

## NOTE ORGANOLETTICHE

**Colore** Colore rosso rubino profondo.

**Profumo** Al naso è profumato e vivace, sensazione di violette schiacciate, di ribes nero appena raccolto, note iodate, pietre frantumate, rovi, edera e mentolo.

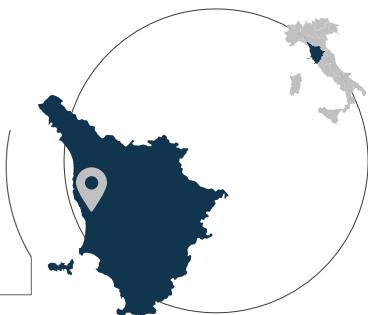
**Sapore** Morbido ed elegante, dalla trama tannica suadente e dalla lunga persistenza fruttata.

**Abbinamenti** Perfetto con tagliatelle ai funghi, con una tagliata di manzo o con un filetto al pepe verde.

**Temperatura di servizio** 20° C



CASTAGNETO CARDUCCI / TOSCANA



 CAMPO ALLA SUGHERA



ANNO DI FONDAZIONE | 1998



ENOLOGO | STÉPHANE DERENONCOURT



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



Distribuito in esclusiva da  
Visconti43 S.p.a.

 VISCONTI43

powered by  
 GRUPPO MEREGLI