

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

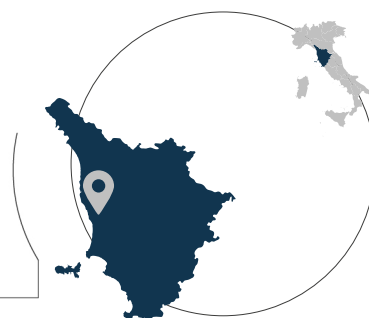
Colore Colore rosso rubino profondo.

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



ANNO DI FONDAZIONE | 1998



ENOLOGO | STÉPHANE DERENONCOURT



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

