

Campo alla Sughera

# CAMPO ALLA SUGHERA

## NOTE GENERALI

**Tipologia** IGT Toscana Rosso

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

**Vitigno** 70% Petit Verdot, 30% Cabernet Franc

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

**Vinificazione** La fermentazione si svolge in serbatoi d'acciaio inox alla temperatura di 28-30 °C, con macerazione sulle bucce della durata di circa tre settimane.

**Invecchiamento** Il vino matura per 18 mesi in barrique e completa l'affinamento con 18 mesi in bottiglia.

## NOTE ORGANOLETTICHE

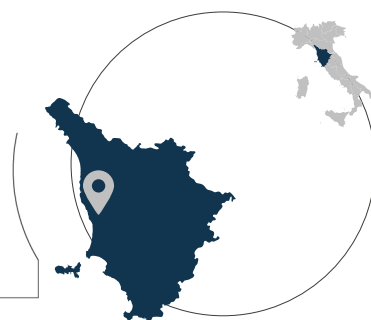
**Colore** Colore rosso rubino con riflessi granata.

**Profumo** Al naso colpisce per la finezza e la grande balsamicità, con sentori di frutta nera matura, pepe e fieno.

**Sapore** In bocca, l'ingresso è morbido con tannini vellutati e mai invadenti, avvolti da bella freschezza donata da un frutto vivace e sapido.

**Abbinamenti** Carni allo spiedo, porchetta, bistecca alla fiorentina accompagnate da sformati di bietole o asparagi cotti al vapore. Ama i primi piatti con sughi di rapa e salsiccia, che ne catturano le note vegetali. Si accompagna a formaggi di media stagionatura.

**Temperatura di servizio** 20° C



CASTAGNETO CARDUCCI / TOSCANA



ANNO DI FONDAZIONE | 1998



ENOLOGO | STÉPHANE DERENONCOURT



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

