

Campo alla Sughera

ADÈO

NOTE GENERALI

Tipologia DOC Bolgheri Rosso

Zona produttiva Castagneto Carducci (LI), Toscana

Vitigno 60% Cabernet Sauvignon, 40% Merlot

Tipologia del terreno Sabbioso-argilloso di natura alluvionale.

Vinificazione La raccolta delle uve avviene a mano ed in cassetta secondo il principio delle basse rese, impegnativo ma in grado di ottenere risultati soddisfacenti. Le uve vengono immediatamente portate in cantina ed ancora fresche vengono diraspate e pressate. La cantina gravitazionale, l'unica a Bolgheri e tra le poche in tutta la Toscana, permette di non stressare le uve durante ogni singolo passaggio della produzione. La vinificazione avviene in acciaio inox.

Invecchiamento Il vino affina 12 mesi in barrique di rovere prima di venire imbottigliato, a seguire altri 6 mesi in bottiglia prima dell'effettiva immissione in commercio.

NOTE ORGANOLETTICHE

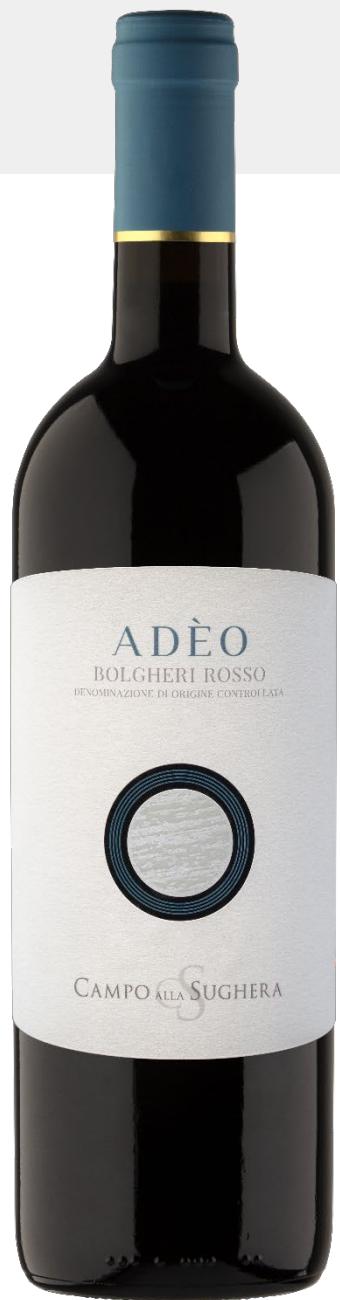
Colore Colore rosso rubino intenso.

Profumo Al naso note di frutta rossa matura, con note erbacee di eucalipto e menta. Mineralità e spezie come il tabacco, il pepe nero, la vaniglia e il sandalo.

Sapore Al palato è pieno, avvolgente, morbido e caldo. Sul finale rivela freschezza e tannini maturi, con una buona sapidità dovuta all'influenza del mare.

Abbinamenti Piatti a base di carne rossa, come grigliate di carne e con piatti più complessi di selvaggina.

Temperatura di servizio 18° C



CASTAGNETO CARDUCCI / TOSCANA



ANNO DI FONDAZIONE | 1998



ENOLOGO | STÉPHANE DERENONCOURT



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

