



VISCONTI43

CAMPO ALLA SUGHERA

Schede tecniche



CAMPO ALLA SUGHERA

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

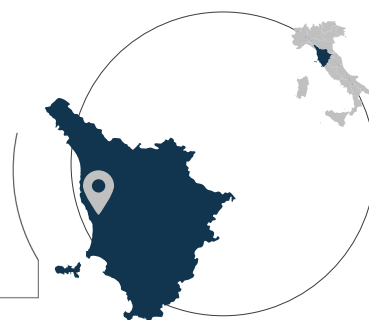
Colore Colore giallo paglierino, luminoso e invitante.

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



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

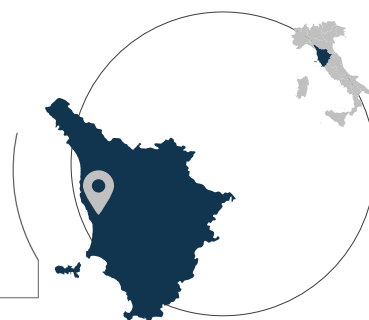
Colore Colore rosso rubino intenso.

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



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

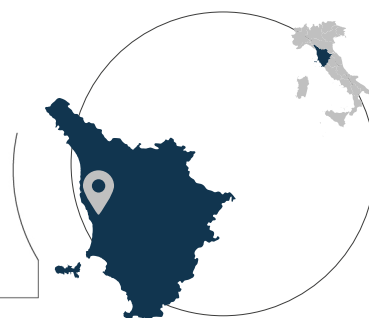
Colore Colore rosso rubino profondo.

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



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

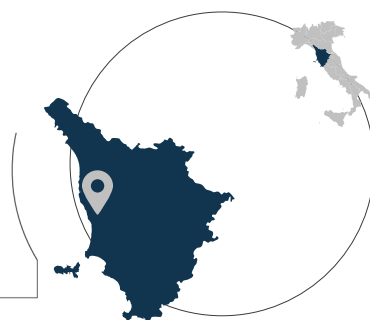
Colore Colore rosso rubino con riflessi granata.

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

