

CAMPO ALLE COMETE

Il vino identifica al meglio la nostra filosofia di produzione con un moderato intervento di legni pregiati e una ottima bevibilità nonostante la struttura tannica del vino. Un perfetto equilibrio organolettico con un gusto intrigante ed armonico.

Denominazione

Bolgheri Superiore DOC

Uve

Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc

Fermentazione

Vinificazione separata delle uve: fermentazione alcolica e macerazione in serbatoi di acciaio per circa 25 giorni.

Maturazione

Circa 15-18 mesi in tonneau di rovere francese nuove ed usate di media tostatura.

Affinamento

Minimo 10-12 mesi in bottiglia

Esame organolettico

Rosso rubino intenso, compatto con riflessi violacei. Al naso molto complesso con sentori che ricordano la frutta rossa come l'amarena, note balsamiche come la menta e il cacao amaro seguito da una leggera nota erbacea. Al palato elegante e coinvolgente con tannini ben presenti. Sorprendente nella lunghezza e nel volume. Nel retrogusto ancora note fruttate e minerali che rendono questo vino equilibrato e piacevole.

Abbinamenti gastronomici

Ottimo con antipasti di salumi e formaggi stagionati, con la carne rossa grigliata, il bollito, piatti di selvaggina e cinghiale oltre al cioccolato fondente.



CAMPO
ALLE COMETE

CAMPO ALLE COMETE

Loc. Sughericcio - Via Fornacelle, 249

57022 Castagneto Carducci LI

T. +39 0565 766056

www.campoallemcomete.it

info@campoallemcomete.it

