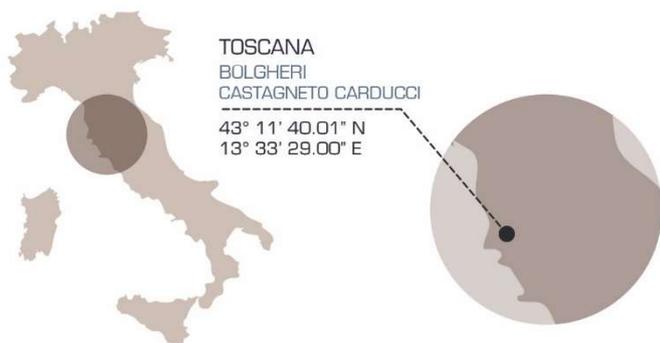


CAMPO ALLA SUGHERA
CASTAGNETO CARDUCCI / TOSCANA

ADEO



TOSCANA
BOLGHERI
CASTAGNETO CARDUCCI
43° 11' 40.01" N
13° 33' 29.00" E



ANNO DI
FONDAZIONE
1998



VITIGNI
CABERNET SAUVIGNON /
PETIT VERDOT / VERMENTINO
/ MERLOT / CABERNET FRANC



ESTENSIONE
TERRITORIO
16,5 Ha



BOTTIGLIE PRODOTTE
ALL'ANNO
110.000

VITIGNO

60% Cabernet
sauvignon
40% Merlot

**TIPOLOGIA DI
TERRENO**

Sabbioso-argilloso di
natura alluvionale

**TEMPERATURA DI
SERVIZIO**

18°C

VINIFICAZIONE

15-20 giorni in acciaio a
temperatura di 28°

AFFINAMENTO

12 mesi in barrique e 6
mesi in bottiglia

GRADO ALCOLICO

14,5%

VENDEMMIA

Manuale

NOTE DEGUSTATIVE

Si presenta di un intenso color rubino. Il naso è fresco, con note di sambuco, di erbe, di more e frutta a bacca rossa lavorate, buccia d'agrumi ed accenni balsamici. Al palato è di grande equilibrio, il tannino è elegante, il corpo è medio pieno ed è caratterizzato da piacevolissime venature minerali.

ABBINAMENTI

Perfetto con carni rosse e bianche, preparazioni a base di funghi o zuppe e altri primi classici italiani, formaggi di media stagionatura.



Visconti 43 S.r.l.

Via Azzone Visconti 43,

20900 Monza MB

Tel (+39)0392301980

visconti43.com