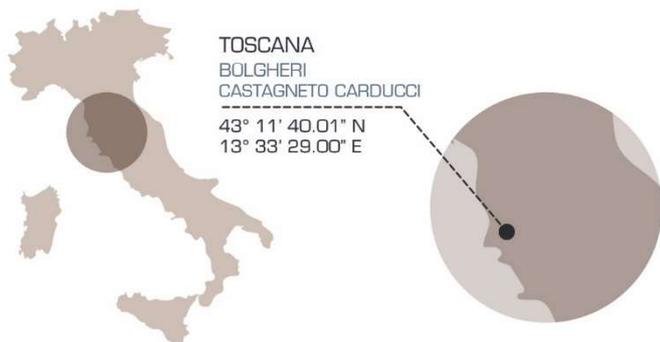


CAMPO ALLA SUGHERA
CASTAGNETO CARDUCCI / TOSCANA

ARIOSO



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

100% Vermentino

VENDEMMIA

Manuale

TEMPERATURA DI SERVIZIO

10°C

POTENZIALE DI INVECCHIAMENTO

2/3 anni

VINIFICAZIONE

Fermentazione in serbatoi di acciaio a temperatura controllata di 16°

AFFINAMENTO

2 mesi in bottiglia

GRADO ALCOLICO

13%

NOTE DEGUSTATIVE

Di colore giallo paglierino, luminoso e invitante. Al naso accenni di frutta tropicale, di fiori di sambuco e una nota dolce, di miele d'acacia. 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.



Visconti 43 S.r.l.

Via Azzone Visconti 43,

20900 Monza MB

Tel (+39)0392301980

visconti43.com