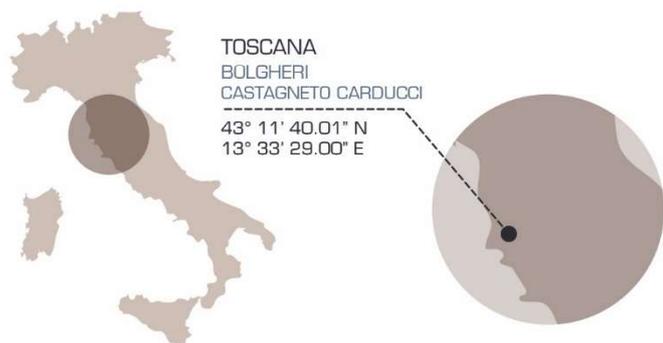


CAMPO ALLA SUGHERA
CASTAGNETO CARDUCCI / TOSCANA

ARNIONE



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

1998
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

40% Cabernet sauvignon
20% Cabernet franc
20% Merlot
20% Petit verdot

VINIFICAZIONE

20-25 giorni in acciaio a temperatura di 28-30°

TIPOLOGIA DI TERRENO

Sabbioso-argilloso di natura alluvionale

AFFINAMENTO

18 mesi in barrique e 24 mesi in bottiglia

TEMPERATURA DI SERVIZIO

20°c

GRADO ALCOLICO

14,5%

VENDEMMIA

Manuale

NOTE DEGUSTATIVE

Al naso è profumato e vivace, sensazione di violette schiacciate, di ribes nero appena raccolto, note iodate, pietre frantumate, rovi, edera e mentolo. È di corpo e con una trama tannica levigata. Il finale è lungo e succoso.

ABBINAMENTI

Perfetto con tagliatelle ai Funghi, con una tagliata di manzo o con un filetto al pepe verde.



Visconti 43 S.r.l.

Via Azzone Visconti 43,
20900 Monza MB
Tel (+39)0392301980
visconti43.com