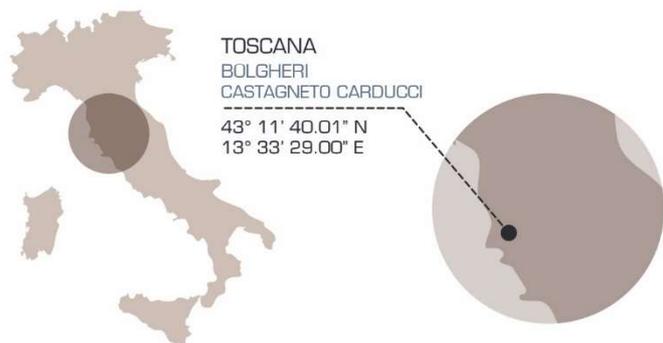


CAMPO ALLA SUGHERA
CASTAGNETO CARDUCCI / TOSCANA

CAMPO ALLA SUGHERA



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

70% Petit verdot
30% Cabernet franc

VINIFICAZIONE

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

**TIPOLOGIA DI
TERRENO**

Sabbioso-argilloso di
natura alluvionale

AFFINAMENTO

24 mesi in barrique e 36
mesi in bottiglia

**TEMPERATURA DI
SERVIZIO**

20°c

GRADO ALCOLICO

14,5%

VENDEMMIA

Manuale

NOTE DEGUSTATIVE

Rosso rubino con riflessi granata, al naso colpisce per la finezza e la grande balsamicità, con sentori di frutta nera matura, pepe e fieno. 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.



Visconti 43 S.r.l.

Via Azzone Visconti 43,

20900 Monza MB

Tel (+39)0392301980

visconti43.com