



ACQUISTATO IL

Bolgheri Rosso DOC Adèo

2014

Bolgheri, il gotha del vino italiano



Il Bolgheri Rosso DOC Adèo che ti presentiamo oggi nella versione 2014 è caratterizzato da sentori olfattivi di sottobosco e legno tostato; in bocca è corposo, pieno e rotondo e ben rappresenta i caratteri che cabernet sauvignon e merlot assorbono dai terreni della zona. E' un vino con una prospettiva di vita davvero molto interessante, tutto da scoprire.

Bolgheri è una frazione della cittadina di Castagneto Carducci, situata nella Maremma toscana: famosa per il suo scenografico viale di cipressi, questa zona ha una storia vitivinicola davvero molto recente se si pensa che fino agli anni '60 era completamente paludosa. In seguito, dopo svariate bonifiche rese necessarie per ottenere dei terreni adatti all'agricoltura, iniziò la parabola ascendente di questo territorio: una parabola che si intreccia con alcuni dei protagonisti assoluti della storia del vino italiano, tra i quali spiccano il Marchese Incisa della Rocchetta e Tachis. Oggi Bolgheri è una delle capitali assolute del vino italiano nel mondo, contraddistinta proprio da quel taglio, composto da Merlot, Cabernet Sauvignon e Cabernet Franc, di ispirazione bordolese. Campo alla Sughera nasce da un'intuizione della famiglia Knauf, che nel 1998 decise di sviluppare un progetto enologico ambizioso. Oggi l'azienda ha una superficie di 20 ettari tutti situati in questo celebre angolo di Toscana: un terroir unico, così come uniche sono le sensazioni che proverai degustando un calice di questo Bolgheri Rosso DOC Adèo.

La Vigna

Terreno	Argilloso e limoso
Esposizione	Nord-ovest, s.l.m.
Allevamento	Cordone speronato
Densità imp.	9.500 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Toscana
Uve	Cabernet Sauvignon 60%, Merlot 40%

Gradazione 14% vol.

Temp. Servizio 18°

Quando Berlo Entro i prossimi 10 anni

Abbinamento Carni rosse, cacciagione e altri grandi piatti della cucina tradizionale toscana. E' ottimo anche con i formaggi stagionati

Vinificazione Maturazione in barrique di rovere francese, nuove al 30% e di 2° passaggio al 70%, per almeno 12 mesi; ulteriore affinamento in bottiglia per almeno 6 mesi

Sensazioni Al naso presenta sentori olfattivi di sottobosco e accenni di legno tostato e boisée. Al palato emerge tutto il gusto e la piacevolezza data dal Cabernet Sauvignon. La bocca è piena, con un tannino ancora leonino

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com - 011-19467821