ACQUISTATO IL .....

# "Stupore" Bolgheri Rosso DOC 2024 2024

## Bolgheri chiama Francia




Si chiama Stupore, questo Bolgheri Rosso DOC proposto da Campo alle Comete, azienda bolgherese che appartiene al gruppo Feudi di San Gregorio. Una bella tenuta dove nascono vini capaci di rappresentare perfettamente il loro territorio di origine. Stupore, in particolare, è figlio di un taglio di uve Merlot e Cabernet Sauvignon, con un'aggiunta di Syrah. Un vino decisamente internazionale, nello stile di quelli prodotti in questo meraviglioso angolo di costa toscana. In cantina si procede con una vinificazione separata delle diverse varietà, che poi vengono fatte maturare in barrique o tonneaux di rovere francese, nuove ed usate, di media tostatura, per circa 12 mesi. Quindi, dopo l'imbottigliamento, il vino subisce un ulteriore affinamento di almeno 6 mesi in bottiglia. Solo a quel punto è pronto per incontrare i nostri calici. Rosso rubino intenso e profondo, al naso emergono note fruttate di prugna fresca e sentori di ciliegia, ben integrate con le sensazioni più dolci e tostate del cacao. Affiorano poi aromi balsamici di eucalipto che ricordano la macchia mediterranea. In bocca è morbido ed equilibrato, con note fruttate avvolgenti. Il finale è lungo e intenso, sapido e fresco.

C'è un sottile fil-rouge che unisce tutto ciò che è stato fatto a Feudi di San Gregorio, fin dalla sua nascita nel 1986. E' il desiderio di valorizzare al meglio l'inestimabile patrimonio di vitigni autoctoni della tradizione campana. A partire dal Greco, il Fiano e l'Aglianico, veri porta bandiera regionali. Oggi l'azienda può contare su un complessivo di 300 ettari di vigneto, suddivisi in oltre 800 particelle che differiscono per altitudini, esposizioni e pendenze. Un meraviglioso puzzle naturale che esprime perfettamente la biodiversità del territorio, ed è in grado di dar vita a cru straordinari. E' attualmente una delle principali aziende vinicola del Sud Italia, con un export che copre più di 50 Paesi nel mondo. L'esperienza maturata in questi anni ha dunque portato la famiglia Capaldo, da sempre mente e anima dell'azienda, a decidere di esplorare il potenziale vinicolo di altre regioni di Italia. E? nato cosi? il progetto "Tenute Capaldo" che racchiude un complesso di cantine che vanno da DUBL, sempre campana, alla toscana Campo alle Comete, passando per Basilisco, cantina biologica nel Vulture, Ognissole, biodinamica pugliese, Sirch, nei Colli Orientali del Friuli, per finire con FedeGraziani, piccolo gioiello sulle pendici dell'Etna. Tutte realtà accomunate dai medesimi valori: produrre vini di eccellente qualità nel rispetto del territorio di appartenenza.

### La Vigna

| | |
|---|---|
| **Terreno** | Sciolti e sabbiosi con una componente buona di limo e argilla |
| **Esposizione** | Sud Ovest |
| **Allevamento** | Spalliera con potatura guyot |
| **Densità imp.** | 4500 |

### Il Vino

| | |
|---|---|
| **Tipologia** | Vino rosso fermo |
| **Provenienza** | Toscana |
| **Uve** | Merlot, Cabernet Sauvignon, Syrah |
| **Gradazione** | 14% vol |
| **Temp. Servizio** | 18 gradi |
| **Quando Berlo** | da invecchiamento |
| **Abbinamento** | Menu di carne |
| **Vinificazione** | Vinificazione separata delle uve: fermentazione alcolica e macerazione in serbatoi di acciaio per circa 3 settimane. Maturazione: Circa 12 mesi in barriques e tonneaux di rovere francese nuove ed usate di media tostatura. Affinamento: Minimo 6 mesi in bottiglia |
| **Sensazioni** | Rosso rubino intenso e profondo. Al naso emergono note fruttate di prugna fresca e sentori di ciliegia che si intrecciano alle note più dolci e tostate del cacao. Affiorano aromi balsamici di eucalipto che ricordano la macchia mediterranea. In bocca si presenta morbido ed equilibrato con note fruttate che avvolgono il palato. Il retrogusto è persistente con aromi intensi e con finale sapido e fresco |

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