ACQUISTATO IL .....

Bolgheri DOC Rosso "Miterre" 2022 2022



Vino generoso, sapido e di buon corpo

Partiamo dal taglio. Siamo a Bolgheri e, come è logico aspettarsi la base di questo Miterre proposto dall'azienda agricola Campo al Noce non poteva che essere un classico assemblaggio di uve Cabernet Sauvignon, Merlot e Cabernet Franc. In questo caso, però, al magico terzetto bordolese si aggiunge anche una punta di Syrah, pronto a dar man forte ai nobili compagni, aggiungendo quella punta di speziatura tanto amata dagli appassionati di mezzo mondo. Vendemmia a mano a partire dalla prima decade di settembre, in campagna viene effettuata una prima rigorosa selezione dei grappoli per essere certi di portare in cantina solo quelli migliori, più sani e maturi. La vinificazione è tradizionale, con una particolare attenzione alla fase estrattiva di colore e tannini che richiede una profonda attenzione della materia prima di partenza. Poi, al termine della vinificazione, per la fase di maturazione si opta per delle barrique di rovere francese, dove il vino riposa per non meno di 12 mesi. Ne deriva un rosso caratterizzato da un colore rubino brillante. Al naso spiccano le note di frutti rossi, more e ribes, rese più intriganti da sentori che riportano alle erbe aromatiche e ai toni speziati. In bocca, infine, si scopre un vino generoso, sapido e di buon corpo. Ottimo l'equilibrio e la piacevole persistenza.

Diciamocelo. Quando si ha la fortuna di gestire un'azienda in uno dei luoghi più belli d'Italia, come la campagna attorno al borgo di Bolgheri, e le vigne che si trovano a circa 4 chilometri dal mare, produrre vini di alta qualità è praticamente un dovere. E questa consapevolezza è ben presente nella mente dei responsabili dell'azienda agricola Campo al Noce, immersa nelle colline tra Bolgheri e Castagneto Carducci. Da qui vengono alcuni dei vini più pregiati e rinomati al mondo. E qui produrre un vino "mediocre" è un'opzione che non può neppure essere considerata. Campo al Noce è un'azienda a completa gestione familiare. Tutte le operazioni in vigna sono condotte rigorosamente a mano. I circa 6 ettari di vigneti aziendali, con esposizione est-ovest, vengono seguiti mese dopo mese con attenzione per fare in modo che nel momento della vendemmia le uve abbiano raggiunto la perfetta maturazione. Poi, una volta in cantina, le moderne tecniche di vinificazione e di imbottigliamento fanno il resto. Inizia così il lungo viaggio da Bolgheri, alla cantina di migliaia di appassionati.

La Vigna

Terreno	Il terreno è composto da sedimenti sciolti la cui composizione prevalente risale a epoca pleistocenica. Lo "scheletro" è roccioso, composto da argille, calcari, calcareniti e arenarie.
Esposizione	Ovest
Allevamento	Guyot
Densità imp.	3000

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Toscana
Uve	Cabernet Sauvignon - Merlot - Cabernet Franc - Syrah
Gradazione	13% vol
Temp. Servizio	18 gradi
Quando Berlo	entro 5 anni
Abbinamento	Menu di carne
Vinificazione	La fermentazione avviene a temperatura Controllata (28 - 30°C) in serbatoi d'acciaio inox, con tempi di macerazione lunghi (15 - 20 gg.) e con alternanze di rimontaggi e delestage per favorire la migliore estrazione di sostanze coloranti e tannini nobili. Affinamento: in barriques di rovere francese per 12 mesi.
Sensazioni	Profumi di frutti rossi, more, ribes, arrichiti da erbe aromatiche e toni speziati.

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