



ACQUISTATO IL

"Arnione" Bolgheri DOC Superiore 2021

2021

Stile internazionale



In etichetta si legge Bolgheri DOC Superiore. Basterebbe questo a farci capire che quello che abbiamo di fronte è un vino di grande piacevolezza, dallo stile internazionale. Arnione è la prima etichetta prodotta da Campo alla Sughera. Rosso elegante e ricercato, vero e proprio simbolo della tenuta. Ottenuto da uve Cabernet Sauvignon (40%), Merlot (20%), Petit Verdot (20%) e Cabernet Franc (20%), è un taglio boldolese di grande piacevolezza. Le uve, vendemmiate a mano e accuratamente selezionate nelle migliori parcelle della tenuta, vengono vinificate in modo tradizionale, con un accurato controllo della temperatura in ogni fase. Poi, dopo la svinatura, viene posto in barrique di rovere francese, dove affina lentamente per circa 18 mesi. Quindi, prima della definitiva messa in commercio, riposa per un ulteriore affinamento in bottiglia per circa due anni. Colore rosso rubino profondo, al naso è profumato e vivace. Si riconoscono chiaramente note di violetta e ribes nero, note iodate, di edera e mentolo. In bocca, invece, si rivela un vino morbido ed elegante, caratterizzato da una trama tannica piacevole e da una lunga persistenza fruttata. Vino versatile e facile da abbinare, è semplicemente perfetto accanto a un piatto di tagliatelle ai funghi, con una tagliata di manzo o un filetto al pepe verde.

Siamo a Bolgheri, patria dei famosi Supertuscan. Qui, nel 1997, la famiglia Knauf, imprenditori tedeschi da anni presenti in Toscana, va alla ricerca di un appezzamento dove dar vita a una nuova cantina. Dopo mesi di studi, trova quello che cerca nei pressi della cosiddetta Fossa di Bolgheri, il principale corso d'acqua dell'area, protetto dalle colline dell'entroterra che formano una naturale barriera alle correnti fredde. Qui nasce Campo alla Sughera, 20 ettari nel cuore della denominazione Bolgheri, di cui oltre 16 coltivati a vigneto. Tra mare e collina, sabbie e marne che esaltano la naturale complessità e la ricchezza dei vini che qui oggi vi si producono. Dal 2017 questo delicato compito è affidato al famoso enologo Stéphane Derenoncourt, winemaker di fama internazionale che, oltre a Bolgheri, lavora come consulente per numerose tenute a Bordeaux e con altri produttori di vino in tutto il mondo. Parte della sua filosofia consiste nel non avere fretta. Per questo i vini di Campo alla Sughera vengono lasciati maturare senza vincoli di tempo, in totale armonia con la natura.

La Vigna

Terreno Sabbioso argilloso di natura alluvionale

**Esposizione
Allevamento** Cordone speronato

Densità imp. Il Vino

Tipologia Vino rosso fermo

Provenienza Toscana

Uve 40% CABERNET SAUVIGNON - 20%
CABERNET FRANC, 20% MERLOT, 20%
PETIT Verdot

Gradazione 14,5% vol

Temp. Servizio 18 gradi

Quando Berlo entro 15 anni

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

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

Sensazioni 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

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 N. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com - 011-19467821