

CAMPO ALLA SUGHERA

Igt Toscana Rosso

Ausdruck des Terroirs

Unser aus den besten Petit Verdot-Trauben des Betriebs und Cabernet Franc erzeugte Supertuscan stellt den Höhepunkt der territorialen Expressivität von Campo alla Sughera dar, ein reiner Ausdruck des Terroirs, der sich in den Formen eines äußerst eleganten Weins zeigt, der reich an Extrakt und Polyphenolen ist und dessen sensorische Finesse und volle Reife durch einen langsamen Ausbau in Barriques aus französischer Eiche und in der Flasche entsteht. Wird nur in den besten Jahrgängen erzeugt.

ANBAUGEBIET

Campo alla Sughera,
Bolgheri

PFLANZDICHTE

9500 ceppi/ha

AUSBAU

18 Monate in
Barriques und 18
Monate in der Flasche

SORTENMISCHUNG

Petit Verdot
und Cabernet Franc

WEINLESE

Von Hand in
15 kg-Kisten

SERVIER- UND TRINKTEMPERATUR

20 °C

GELÄNDE

Sandig-lehmige
Schwemmböden

WEINBEREITUNG

20–25 Tage in Stahl
mit Temperatursteuerung
bei 28–30 °C

ERZIEHUNGSFORM

Cordon-System

SENSORISCHE ANMERKUNGEN

Rubinrot mit granatfarbenen Reflexen, an der Nase beeindruckt die Finesse und das stark balsamische Aroma mit den Noten von reifen schwarzen Beeren, Pfeffer und Heu. Im Mund ist die Empfindung weich mit samtigen, nie aufdringlichen Tanninen, die in eine von lebendigem und schmackhaftem Obst verliehene angenehme Frische gehüllt sind.

KOMBINATIONEN

Grillfleisch, Spanferkel, Bistecca alla Fiorentina (gegrilltes Porterhouse-Steak), dazu Mangold-Auflauf oder gedünsteter Spargel. Passt wunderbar zu ersten Gängen mit Rüben- und Wurstsoßen, die seine pflanzlichen Noten einfangen. Er ist eine gute Begleitung zu mittelreifen Käsesorten.

