

ARNIONE

Bolgheri Doc Superiore

Il cerchio che racchiude la perfezione

Un vino dall'identità inconfondibile, elegante e ricercato. Prodotto soltanto dalle migliori parcelle di Campo alla Sughera, vendemmiate e vinificate separatamente, è un blend di Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot e Cabernet Franc. A ogni assaggio, Arnione rivela la felice complessità di Bolgheri, la freschezza del mare e la struttura delle sue possenti colline. Affina in barriques e tonneaux di rovere francese e prosegue la maturazione in bottiglia.

ZONA DI PRODUZIONE Campo alla Sughera, Bolgheri	VENDEMMIA Manuale in cassette da 15 kg	PREMI 2003 93/100 Wine Advocate 93/100 Vinum	2014 94/100 James Suckling 97/100 Decanter
UVAGGIO Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Petit Verdot	VINIFICAZIONE 20-25 giorni in acciaio a temperatura controllata di 28 - 30 °C	2008 94/100 Wine Enthusiast 93/100 Wine Spectator	2015 96/100 I Vini di Veronelli 94/100 Robert Parker Wine Advocate 93/100 James Suckling
TERRENO Sabbioso-argilloso di natura alluvionale	AFFINAMENTO 18 mesi in barriques e 24 mesi in bottiglia		
SISTEMA D'ALLEVAMENTO Cordone speronato	TEMPERATURA DI DEGUSTAZIONE 20 °C		
DENSITÀ DI IMPIANTO 9500 ceppi/ha			

NOTE SENSORIALI

Rosso rubino denso, al naso esprime una grande e profonda complessità aromatica, con note balsamiche di eucalipto, arancia amara, amarena, fragola matura, completate da un'aria macchia mediterranea e spezie. In bocca è estremamente elegante, fine, strutturato e morbido, piacevolmente sapido, con un sorprendente finale di frutta rossa matura.

ABBINAMENTI

Si abbina a secondi di carne rossa di lunga e lenta cottura come salmì, peposi, brasati. Ma anche grigliate con tagli pregiati. Ama la selvaggina come lo spezzatino di cinghiale in umido o l'anatra al forno. Predilige formaggi di lunga e lunghissima stagionatura.



IL NOME

Arnione è l'ovulo di alabastro che i suoli della Costa Etrusca regalano in magnifici esemplari sotterranei. Una «poesia geologica» che nella forma del cerchio racchiude il segreto della perfezione e dà vita al simbolo che caratterizza tutte le etichette di Campo alla Sughera.