

ARNIONE

Bolgheri Doc Superiore

Der Kreis, der die Perfektion umschließt

Ein Wein mit unverwechselbarer, eleganter und erlesener Identität. Dieses Erzeugnis, das nur von den besten Parzellen von Campo alla Sughera stammt, getrennt gelesen und zu Wein verarbeitet wird, ist eine Mischung aus Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot und Cabernet Franc. Bei jeder Probe offenbart Arnione die glückliche Komplexität von Bolgheri, die Frische des Meeres und die Struktur seiner mächtigen Hügel. Ausbau in Barriques und Tonneaux aus französischer Eiche und anschließende Reifung in der Flasche.

ANBAUGEBIET

Campo alla Sughera,
Bolgheri

SORTENMISCHUNG

Cabernet Sauvignon,
Cabernet Franc, Merlot,
Petit Verdot

GELÄNDE

Sandig-lehmige
Schwemmböden

ERZIEHUNGSFORM

Cordon-System

PFLANZDICHT

9500 ceppi/ha

WEINLESE

Von Hand in
15 kg-Kisten

WEINBEREITUNG

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

AUSBAU

18 Monate in Barriques
und mindestens 24
Monate in der Flasche

**SERVIER- UND
TRINKTEMPERATUR**
20 °C

SENSORISCHE ANMERKUNGEN

Volles Rubinrot, an der Nase kommt eine große, tiefgründige aromatische Komplexität mit den balsamischen Noten von Eukalyptus, bitterer Orange, Sauerkirsche, reifer Erdbeere zum Ausdruck, die durch einen Hauch mediterraner Macchia und Gewürze ergänzt wird. Im Mund ist er extrem elegant, fein, körperreich und weich, angenehm schmackhaft, mit einem überraschenden Abgang mit reifem rotem Obst.

KOMBINATIONEN

Er passt zu Hauptgerichten aus lange und langsam gegartem rotem Fleisch wie Wildragout, Peposo (geschmortes Pfefferfleisch), Schmorbraten. Aber auch zu den besten Stücken von Grillfleisch. Besonders geeignet zu Wild wie zum Beispiel Wildschweinragout oder Entenbraten. Vorzugsweise zu lange und sehr lange gereiften Käsesorten.



DER NAME

Arnione ist die italienische Bezeichnung für die Alabaster-Geode, die an der Etruskerküste in wundervollen Exemplaren gefunden wird. Eine „geologisches Poesie“, die in Kreisform das Geheimnis der Perfektion umschließt, dieses Symbol erscheint auf allen Etiketten von Campo alla Sughera.