

MAREVIGLIA

Prima dei grandi rossi, a Bolgheri si producevano vini bianchi e rosati, infatti le denominazioni Bolgheri Rosato e Bolgheri Bianco sono le prime ad essere riconosciute nel 1984.

Ottenuto da uve principalmente bordolesi, è un vino che oltre alla piacevolezza ha una notevole persistenza al palato.

Denominazione

Toscana Rosato IGT

Uve

Grenache, Syrah

Fermentazione

Pressatura diretta delle uve che sono state raccolte con un leggero anticipo per ottenere una maggiore freschezza. Fermentazione in acciaio inox a temperatura controllata di 17 °C.

Maturazione

Esclusivamente in serbatoi di acciaio inox.

Affinamento

Minimo 2/3 mesi in bottiglia.

Esame organolettico

Rosa antico brillante.

Al naso è intenso e ricco, con note fresche di erbe aromatiche e sentori fruttati più dolci, che ricordano il lampone e la ciliegia.

Al palato fresco ed equilibrato, con un retrogusto fruttato e persistente.

Abbinamenti gastronomici

Ottimo per gli antipasti a base di verdure e pesce, come il salmone affumicato.

Si abbina a risotti e pasta ai frutti di mare, crostacei di tutti tipi oltre che al pesce (al forno e alla griglia) e al sushi. Esalta anche le carni bianche come pollo e tacchino.


CAMPO
ALLE COMETE

CAMPO ALLE COMETE
Loc.Sughericcio-Via Fornacelle,
24957022 Castagneto Carducci
LIT.+39 0565 766056

www.campoallicomete.it
info@campoallicomete.it

