

OLTRESOGNO

Il Cabernet Sauvignon trova a Bolgheri le migliori condizioni di coltivazione grazie ai vari tipi di suolo e al microclima. Proprio per questo è stata selezionata come una delle tre uve principali della Denominazione, che quando giunge a piena maturazione, si esprime con grande vigore ed eleganza.

Denominazione

Cabernet Sauvignon Toscana IGT

Uve

Cabernet Sauvignon

Fermentazione

Fermentazione alcolica e macerazione in serbatoi di acciaio per circa 3 settimane.

Maturazione

Metà prodotto affina in acciaio inox, per mantenere evidente le note fruttate, e l'altra metà affina per circa 6 mesi in barriques e tonneaux di rovere francese nuove e usate di media tostatura.

Affinamento

Minimo 6 mesi in bottiglia.

Esame organolettico

Rosso rubino intenso e brillante.

Presenta note fruttate e speziate tipiche del Cabernet Sauvignon. La combinazione tra tannini maturi e setosi e la freschezza sapida, rende questo vino molto equilibrato e piacevole.

Il retrogusto è persistente con aromi intensi e con finale sapido e fresco.

Abbinamenti gastronomici

Vino strutturato da tutto pasto. Piacevole con antipasti di salumi e formaggi, ottimo con primi piatti a base di carne ma anche di verdure.

Si abbina alle carni di qualsiasi tipo grigliate o cucinate in padella.



CAMPO
ALLE COMETE

CAMPO ALLE COMETE

Loc. Sughericcio - Via Fornacelle, 249

57022 Castagneto Carducci LI

T. +39 0565 766056

www.campoallicomete.it

info@campoallicomete.it

