



Campo al Pero

Zona di produzione: Bolgheri (LI).

Vitigni: 60% Cabernet Sauvignon, 10% Cabernet Franc, 30% Merlot

Sistema di allevamento: cordone speronato.

Vendemmia: la raccolta si svolge manualmente nei periodi ottimali per le tre varietà utilizzate (tra l'inizio e la metà del mese di settembre), con un'accurata selezione in campo delle uve.

Vinificazione: la fermentazione alcolica si svolge in vasche d'acciaio a temperatura controllata per circa due settimane.

Affinamento: il vino matura per 12 mesi in piccole botti di rovere e trascorre altri 4 mesi in bottiglia.

Caratteristiche: di colore rosso rubino carico con riflessi violacei, presenta profumi complessi ed armonici, gradevolmente fruttati, che si sposano con le note vegetali, balsamiche e leggermente speziate. La complessità si completa con piacevoli sentori di frutti rossi, neri e cannella. Al gusto si presenta pieno ed armonioso, con tannini morbidi ed equilibrati uniti ad una spicata mineralità.

Abbinamenti: piatti del territorio, cinghiale alla castagnetana, cacciagione in genere, spezzato di finferli, ma anche grigliate di carne rossa, formaggi a pasta dura.

Temperatura di servizio: 18° C.

Tenuta all'invecchiamento: 6 – 8 anni.

Grado alcolico: 14%

Formati disponibili: 0.75 lt, 1.5 lt.