



ARNIONE BOLGHERI SUPERIORE DOC

SAFRA: 2006

PRODUTOR: Campo Alla Sughera



Italia - Toscana - Bolgheri - Castagneto Carducci



40% Cabernet Sauvignon, 20% Cabernet Franc, 20% Merlot e 20% Petit Verdot



Vinificação:

Extração suave do mosto, onde a fermentação e a maceração ocorrem em tanques de aço inoxidável por um período de 12 a 15 dias sob temperatura controlada, em seguida o mosto trasfega para barris de carvalho onde acontece a fermentação malolática. Estagia em barricas de carvalho francês (80% de primeiro uso e 20% de segundo uso) por um período mínimo de 18 meses seguindo por afinamento por mais 18 meses na garrafa.



Vermelho rubi intenso e brilhante.



No nariz possui grande complexidade de aromas, o qual mescla frutas vermelhas e escuras (morango, amora e mirtilo) com notas defumadas, alcaçuz e baunilha, as quais encontram-se muito integradas.



No paladar revela-se estruturado, porém muito elegante, com taninos finos, deixando uma sensação aveludada.



Acompanha carnes de caças, queijos maturados, pratos da gastronomia toscana como crepes com fondue de queijo pecorino e funghi e costela de javali com geleia de mirtilo.



Estágio em barricas de carvalho francês (80% de primeiro uso e 20% de segundo uso) por 18 meses.



18°C



14,5%

