



2018 Campo alla Sughera Toscana IGT

Campo alla Sughera



Produzent	Campo alla Sughera
Herkunft	Toscana, Italien
Traubensorten	Merlot, Petit Verdot
Flaschengrösse	150 cl

Allergene

Enthält Sulfite

Weinbeschreibung

In der Farbe ein hochintensives Rubinrot von grosser Dichte. Der Duft sehr fein und anhaltend. In einer überaus komplexen Komposition heben sich vor einem Hintergrund reifer, kleiner, dunkler Früchte deutlich balsamische sowie Pfeffer, Tabak und Lakritzenoten ab. Der Geschmack voll strukturiert, gleichsam "fleischlich" und dennoch weich und elegant mit besonders langem Abgang.

Vinifikation und Ausbau

Die Trauben für den Topwein aus dem Hause Campo alla Sughera stammen alle ausschliesslich von den Rebbergen der Campo im Herzen des Gebietes Bolgheri. Der Petit Verdot (70%) sowie der Merlot werden alle von Hand gelesen. Auf das Abbeeren und einer schonenden Kelterung folgt vor der Gärung eine drei-viertägige Kaltmazeration bei 7-8 Grad. Die Temperatur wird anschliessend schrittweise erhöht und die alkoholische Gärung setzt ein. Nach einem Zeitraum von 15 Tagen erfolgt die Trennung des Weines vom Trester. Anschliessend wird der Wein ins französische Barrique gefüllt wo er 24 Monate reift. Nach Abfüllung in die Flasche erfolgt über 14 Monate hinweg die abschliessende Verfeinerung.