

CAMPO ALLA SUGHERA

BOLGHERI
TOSCANA

CAMPO ALLA SUGHERA

DENOMINAZIONE
IGT Toscana Rosso

ZONA DI PRODUZIONE
Bolgheri

TERRENO
sabbioso-argilloso di natura alluvionale

DENSITÀ DI IMPIANTO
9500 ceppi/ha

SISTEMA D'ALLEVAMENTO
cordone speronato

UVAGGIO
50 % Petit Verdot; 50 % Cabernet Franc

VENDEMMIA
manuale in cassette da 15 kg

FERMENTAZIONE ALCOLICA E MACERAZIONE
20 - 25 giorni in acciaio a temperatura
controllata di 28 - 30 °C

AFFINAMENTO
24 mesi in barriques e 36 mesi in bottiglia

TEMPERATURA DI DEGUSTAZIONE
20 °C

