

ARNIONE 2007 – Bolgheri Rosso Superiore DOC

Zona di Produzione: le uve provengono esclusivamente dai vigneti di proprietà dell'azienda agricola Campo alla Sughera, ubicata nel cuore dell'area a denominazione di origine "Bolgheri".

Uve: Cabernet Sauvignon (40%), Cabernet Franc (20%), Merlot (20%) e Petit Verdot (20%).

Annata: la 2007 è stata un'annata molto simile al 2006, tra le migliori dell'azienda; le uve hanno goduto di un andamento climatico ottimale, molto favorevole nel periodo dall'invasatura alla maturazione, tanto da proporsi alla vendemmia perfettamente integre con bucce spesse, ricchissime di componenti nobili.

Vendemmia: manuale, in cassette da 15 Kg di uva l'una.

Tecnica di Vinificazione: viene sfruttato lo sviluppo in altezza della cantina, che permette l'utilizzo della forza di gravità per movimentare uve, mosti e vini; dopo una diraspatura ed una pigiatura soffice, la fermentazione e la macerazione vengono effettuate in serbatoi di acciaio per circa 12/15 giorni a temperatura non superiore a 30° C. Successivamente il vino viene travasato in barriques dove svolge la fermentazione malolattica.

Affinamento: in barriques nuove di rovere francese all'80% e di secondo passaggio al 20% per almeno 18 mesi e maturazione di oltre 12 mesi in bottiglia.

Caratteristiche organolettiche

Colore: rosso rubino intenso.

Profumo: fine ed ampio, di grande complessità; il vino evidenzia note di frutti a bacca nera e rossa (mora, mirtillo, fragola) con sfumature di peperone, liquirizia dolce e vaniglia ben armonizzate tra loro.

Gusto: armonico e bilanciato, di grande morbidezza ed eleganza con tannini fini e vellutati.

Ultima annata sul mercato: 2007

Consigli per una degustazione ottimale: aprire la bottiglia almeno mezz'ora prima e servire ad una temperatura di 18° C, in ampi calici di cristallo, sia nelle stagioni fredde che in quelle calde. Ottimo anche in estate se servito alla giusta temperatura.

Abbinamenti Gastronomici: selvaggina, carni alla griglia, formaggi stagionati, grandi piatti della cucina creativa toscana come crespelle con fonduta di pecorino e funghi, cinghiale ai mirtilli, prosciutto di cinta senese con cavolo nero glassato.

