



CAMPO SUGHERA

BOLGHERI
TOSCANA

ARNIONE

URSPRUNGSBEZEICHNUNG
Bolgheri Doc Superiore

ANBAUGEBIET
Bolgheri

BODEN
vielschichtige, leichte sandig-lehmige
Schwemmböden

BEPFLANZUNGSDICHTE
9.500 Rebstöcke/ha

ERZIEHUNGSFORM
Cordon-Erziehung

REBSORTE
40 % Cabernet Sauvignon; 20 % Cabernet Franc;
20 % Merlot; 20 % Petit Verdot

LESE
von Hand geerntet in Kisten von 15 kg

VERGÄRUNG UND MAZeration
temperaturkontrollierte Vergärung im Edelstahl
bei 28 - 30 °C für 20 - 25 Tage

AUSBAU
18 Monate im Barrique und 24 Monate in der Flasche

EMPFOHLENE TRINKTEMPERATUR
20 °C

