

CAMPO ALLA SUGHERA

URSPRUNGSBEZEICHNUNG
IGT Toscana Rosso

ANBAUGEBIET
Bolgheri

BODEN
vielschichtige, leichte sandig-lehmige
Schwemmböden

BEPFLANZUNGSDICHTE
9.500 Rebstöcke/ha

ERZIEHUNGSFORM
Cordon-Erziehung

REBSORTE
50 % Petit Verdot; 50 % Cabernet Franc

LESE
von Hand geerntet in Kisten von 15 kg

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

AUSBAU
24 Monate im Barrique und 36 Monate in der Flasche

EMPFOHLENE TRINKTEMPERATUR
20 °C

