



Azienda Agricola
CAMPO AL NOCE

PRODUZIONE VINI DOC BOLGHERI



Azienda Agricola
CAMPO AL NOCE

MITERRE

Azienda Agricola
CAMPO AL NOCE

MITERRE

BOLGHERI DOC



Vitigni: Cabernet Sauvignon - Merlot - Cabernet Franc - Syrah

Sesto d'impianto: 2 mt. x 0.80 mt.

Orientamento: est - ovest

Vendemmia: la raccolta inizia solitamente nella prima decade di settembre. Viene eseguita rigorosamente a mano con selezione in vigna dei grappoli migliori e trasporto dell'uva in cantina in piccole cassette

Vinificazione: la fermentazione avviene a temperatura controllata (28° - 30°C) in serbatoi d'acciaio inox, con tempi di macerazione lunghi (15 - 20 gg.) e con alternanze di rimontaggi e delestage per favorire la migliore estrazione di sostanze coloranti e tannini nobili

Affinamento: in barriques di rovere francese per 12 mesi.

Colore: rubino brillante

Odore: profumi di frutti rossi, more, ribes, arricchiti da erbe aromatiche e toni speziati

Gusto: vino generoso, saporito e di corpo. In bocca si presenta ben strutturato con una piacevole persistenza

Temperatura: 16° - 18°C

Alcol: 13,5%

Enologo: Castelli Maurizio



Grape type: Cabernet Sauvignon - Merlot - Cabernet Franc - Syrah

Plant density: 2 mt. x 0,80 mt.

Orientation: east - west

Harvest: Picking begins during the first ten days of September. Hand picking and selection in the vineyard and transport to the cellar in small (20 kg.) crates

Wine making: fermentation takes place in stainless steel vats at a controlled temperature (28° - 30°C) with along maceration period (15 - 20 days) and the alternation of the wine to mantain a damp must in fermentation. This is done to enhance the extraction of natural colouring and noble tannin

Rectification: 12 months in french oak barriques

Colour: Intense ruby red with purple reflections

Aroma: Intense, full and elegant with hints of raspberry and wood fruits. Winey when young it develops spicey overtones with ageing

Flavour: full bodied saporito and generous well structured with a pleasant persistence

Serving temperature: 16° - 18°

Alcohol: 13,5 %

Oenologist: Castelli Maurizio

Loc. Campo al Noce, 151 - 57022 BOLGHERI (Livorno)

380 2519233 0565 749638 info@campoalnoce.it



Azienda Agricola
CAMPO AL NOCE
di Sgariglia Pierluigi

www.campoalnoce.it

