



Azienda Agricola
CAMPO AL NOCE

PRODUZIONE VINI DOC BOLGHERI

ARMONIA ROSSO



Azienda Agricola
CAMPO AL NOCE

Azienda Agricola
CAMPO AL NOCE

ARMONIA
ROSSO
BOLGHERI DOC



Vitigni: Cabernet sauv., merlot, syrah, altri vitigni

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 casse

Vinificazione: la fermentazione avviene a temperatura controllata (28° - 30° C) in serbatoi di acciaio inox, con tempi di macerazione lunghi (15 - 25 gg) e con alternanza di rimontaggi e delestage per favorire la migliore estrazione di sostanze coloranti e tannini nobili

Affinamento: viene svolto in tini di acciaio inox in cui viene completata la fermentazione malolattica

Colore: rosso rubino intenso con riflessi purpurei

Odore: l'aroma, intenso ed allo stesso tempo elegante, richiama sentori di lampone e bacche rosse mature; vinoso in gioventù, si evolve verso sensazioni speziate con l'età

Gusto: generoso, sapido. In bocca è morbido e asciutto. Si sposa egregiamente con la classica cucina toscana

Alcol: 13,5%

Enologo: Castelli Maurizio



Grape type: Cabernet Sauvignon - Merlot - Syrah - other grape type

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 crates

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

Rectification: Takes place in stainless vats where the malolactic fermentation cycle is completed

Colour: Deep bright ruby red with purple softening

Aroma: Intense, full and elegant, recalls scent of raspberry and red ripe berries; winey when young it develops spicely overtones with ageing

Flavour: sapid and generous, supple and dry. It goes perfect with typical Tuscan cuisine

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

