



Campo di Magnacosta 2022

Rouge rubis intense et dense. Le nez est encore un peu fermé avec des arômes fruités de cassis, de cerises noires, de mûres et de prunes, auxquels s'ajoutent des notes épicées de laurier, de thym et de menthe fine. En bouche, il est très corsé et élégant, avec une acidité fraîche et des tanins encore fermes, mais finement tissés, jusqu'à la finale persistante.

Producteur	Tenuta di Trinoro
Type d'article	Vin rouge
Pays	Italie
Région	Toscane
Appellation	IGT
Millésime	2022
Format	75 cl
Alcool	15.0 %
Température de consommation	16° - 18°
Conservation	jusqu'en 2052
Cépages	Cabernet Franc
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	321094
Accord mets et vins	Fromage affiné, Plats mijotés, Cuisine méditerranéenne, Plats de poisson raffinés



Vinification

Cabernet franc issu du seul vignoble Magnacosta. Après fermentation, il est élevé pendant 11 mois en cuves de ciment et 8 mois supplémentaires en barriques.

Terroir

Le vignoble Campo di Magnacosta, d'une superficie de 1,5 hectare, est un ancien lit de rivière dont le sol est principalement composé d'argile, de gravier et de cailloux. Il est exclusivement planté de cabernet franc.

