



Campo di Camagi 2022

Couleur rouge rubis. Arômes de baies rouges. En bouche de bonne structure avec des tannins présents mais ronds.

| | |
|-------------------------------|-----------------------|
| Producteur | Tenuta di Trinoro |
| Type d'article | Vin rouge |
| Pays | Italie |
| Région | Toscane |
| Appellation | IGT |
| Millésime | 2022 |
| Format | 75 cl |
| Alcool | 15.5 % |
| Température de consommation | 16° - 18° |
| Conservation | 2037 - 2042 |
| Cépages | Cabernet Franc |
| Information sur les allergies | Contient des sulfites |
| Numéro d'article | 321097 |



Vinification

Fermentation alcoolique en cuves d'acier. Le vin reste environs 8 mois en barrique de chêne française.

Terroir

Campo di Camagi (100% Cabernet Franc) est un vignoble de 1,5 hectare où les vignes ont poussé sur du quartz et du calcaire brisés, bien avant que nous ne les ayons plantés : densément, dans une fine couche de terre, à 550 mètres au-dessus du niveau de la mer. Les plantes se sont battues pour obtenir de l'espace jusqu'à ce qu'elles atteignent un équilibre : les racines ayant rempli le sol, chaque vigne a le même nombre de feuilles dans sa part d'air.

