



Stupore

Une merveilleuse alliance d'arômes de prune et de cerise avec une note cacaotée légèrement sucrée. Le palais est fruité, doux et équilibré. En finale, le vin se révèle frais et épicé.

Producteur	Campo alle Comete
Type d'article	Vin rouge
Pays	Italie
Région	Toscane
Sous-région	Bolgheri
Appellation	DOC
Millésime	2023
Format	150 cl
Alcool	14.5 %
Température de consommation	16° - 18°
Conservation	jusqu'en 2031
Cépages	Merlot, Cabernet Sauvignon, Syrah, Petit Verdot
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	321432
Accord mets et vins	Veau, Grillades, Lasagnes



Vinification

La fermentation alcoolique est effectuée en cuve en acier. Le vin est ensuite élevé en fûts de chêne français pendant 12 mois.

Histoire

Le domaine Campo alle Comete se trouve près de Castagneto Carducci. Le domaine a été acheté en 2016 par Feudi di San Gregorio.

