



Stupore 2021

Una magnifica fusione di prugne e ciliegie con una punta dolce di cacao. Fruttato, morbido ed equilibrato al palato, il vino è fresco e speziato nel finale.

| | |
|--------------------------------|--|
| Produttore | Campo alle Comete |
| Categoria | Vino rosso |
| Paese | Italia |
| Regione | Toscana |
| Sottoregione | Bolgheri |
| Classificazione | DOC |
| Annata | 2021 |
| Dimensioni della bottiglia | 150 cl |
| Gradazione alcolica | 14.5 % |
| Temperatura di degustazione | 16° - 18° |
| Invecchiamento | fino a 2029 |
| Vitigni | Merlot, Cabernet Sauvignon, Syrah, Petit Verdot |
| Informazioni sulle allergie | Contiene solfiti |
| Numero articolo | 318873 |
| Adatto a | Carne di vitello, Carne alla griglia, Lasagne |



Vinificazione

La fermentazione alcolica avviene in vasche di acciaio. Il vino viene in seguito affinato per 12 mesi in botti di rovere francese.

Storia

La tenuta Campo alle Comete si trova vicino a Castagneto Carducci. La tenuta è stata acquistata nel 2016 dalla Feudi di San Gregorio.

