



Campo di Magnacosta 2022

Colore rosso rubino intenso e denso. Al naso è ancora un po' chiuso, con aromi fruttati di ribes nero, amarena, mora e prugna, con note speziate di alloro, timo e menta fine. Al palato è molto corposo ed elegante, con un'acidità fresca e tannini ancora fermi, ma finemente intrecciati fino al finale di lunga durata.

| | |
|--------------------------------|---|
| Produttore | Tenuta di Trinoro |
| Categoria | Vino rosso |
| Paese | Italia |
| Regione | Toscana |
| Classificazione | IGT |
| Annata | 2022 |
| Dimensioni della bottiglia | 75 cl |
| Gradazione alcolica | 15.0 % |
| Temperatura di degustazione | 16° - 18° |
| Invecchiamento | fino a 2052 |
| Vitigni | Cabernet Franc |
| Informazioni sulle allergie | Contiene solfiti |
| Numero articolo | 321094 |
| Adatto a | Formaggi stagionati, Brasati, Cucina mediterranea, Tagli di carne pregiati |



Vinificazione

Cabernet Franc vinificato dal singolo vigneto Magnacosta. Dopo la fermentazione, affinamento di 11 mesi in vasche di cemento e di ulteriori 8 mesi in barrique.

Terroir

Il vigneto singolo Campo di Magnacosta, di 1,5 ettari, è un ex alveo fluviale con terreno prevalentemente argilloso, ghiaioso e di pietrisco ed è piantato esclusivamente con Cabernet Franc.

