



Stupore

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	2023
Dimensioni della bottiglia	150 cl
Gradazione alcolica	14.5 %
Temperatura di degustazione	16° - 18°
Invecchiamento	fino a 2031
Vitigni	Merlot, Cabernet Sauvignon, Syrah, Petit Verdot
Informazioni sulle allergie	Contiene solfiti
Numero articolo	321432
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 vicinoa Castagneto Carducci. La tenuta è stata acquistata nel 2016 dalla Feudi di San Gregorio.

