

Campo di Sasso Insoglio del Cinghiale 2016

TENUTA CAMPO DI SASSO (BISERNO)

0,75 L - 14,00% IN VOL.



Il vino base della tenuta Bibbona. E' composto dal 32% Syrah e la restante parte è un blend di Cabernet Franc, Merlot e Petit Verdot. Insoglio del Cinghiale è un vino molto carnoso, proveniente dal terroir distintivo Maremma. Le caratteristiche pepate provenienti dal Syrah ne fanno l'accompagnamento ideale per piatti di selvaggina, come il cinghiale selvatico autoctono (dalla quale prende il nome), fagiano arrosto o stufati di selvaggina ricchi.



Rubino intenso con riflessi di viola.



Il naso è vibrante di ciliegia e frutta rossa, con note floreali.



Pieno e fruttato al palato, con tannini morbidi ed equilibrati. Può essere un pò chiuso inizialmente, ma poi si apre splendidamente nel bicchiere.

Come servire



Servire a:

16 - 18°C.

Tempo di decantazione:

1 ore

Longevità:

05 - 10 anni

Abbinamento:



Caratteristiche

| | |
|--------------------------|--|
| Nome | Campo di Sasso Insoglio del Cinghiale 2016 |
| Tipologia | Rosso fermo |
| Classificazione | IGT Toscano o Toscana |
| Anno | 2016 |
| Formato | 0,75 l Standard |
| Nazione | Italia |
| Regione | Toscana |
| Vitigni | 31% Cabernet Franc, 32% Merlot, 32% Syrah, 5% Petit Verdot |
| Composizione del terreno | Argilloso. |
| Sistema di allevamento | Cordone Speronato. |
| N. piante per ettaro | 6500 |
| Vendemmia | In Settembre. |
| Vinificazione | Le uve sono rigorosamente ordinate su una cintura vibrante in cantina. Vengono poi diraspate e pressate in modo soffice. La fermentazione avviene per 21 giorni a 28 ° C. Il 20% del vino svolge la fermentazione malolattica in botti di rovere e il resto in acciaio inox. |
| Affinamento | Il 40% del vino viene affinato per 6 mesi in barriques nuove ed usate di rovere francese. Il vino viene affinato per altri 3 mesi in bottiglia prima della commercializzazione. |
| Grado alcolico | 14,00% in volume |
| Acidità totale | 4,60 gr/L |
| PH | 3,70 |
| Produzione annata | 200.000 bottiglie |

