ACQUISTATO IL .....

"Adèo" Bolgheri Rosso DOC 2021 2021

Figlio del terroir di Bolgheri

Bolgheri DOC Rosso Adeo di Campo alla Sughera è figlio del terroir di Bolgheri. Un territorio che, nel corso di pochi decenni, ha saputo affermarsi con una sua precisa identità e tipicità. Vocato per la coltivazione dei grandi vitigni internazionali originari di Bordeaux, questa è una delle poche zone in cui il Sangiovese non è protagonista. In questo caso il taglio è composto da Cabernet Sauvignon per il 60% e Merlot per il 40%. Le fermentazioni dei due vini avvengono separatamente in vasche d'acciaio a temperatura controllata. Poi, dopo l'assemblaggio, Adeo matura per non meno di 12 mesi in barrique di rovere francese, prima di affinarsi per altri 6 mesi in bottiglia. Ne deriva un bel vino caratterizzato da un colore rosso rubino intenso, con note di frutta rossa matura, erbacee e speziate, in particolare di eucalipto, menta e tabacco. Poi pepe nero, vaniglia e sandalo. In bocca si scopre un vino dal gusto pieno e avvolgente, ma allo stesso tempo morbido e caldo. Tannini maturi e una buona sapidità, dovuta all'influenza del mare. Per apprezzarlo al meglio, si consiglia di abbinarlo a piatti a base di carne rossa, grigliate di carne o anche selvaggina.

Siamo a Bolgheri, patria dei famosi Supertuscan. Qui, nel 1997, la famiglia Knauf, imprenditori tedeschi da anni presenti in Toscana, va alla ricerca di un appezzamento dove dar vita a una nuova cantina. Dopo mesi di studi, trova quello che cerca nei pressi della cosiddetta Fossa di Bolgheri, il principale corso d'acqua dell'area, protetto dalle colline dell'entroterra che formano una naturale barriera alle correnti fredde. Qui nasce Campo alla Sughera, 20 ettari nel cuore della denominazione Bolgheri, di cui oltre 16 coltivati a vigneto. Tra mare e collina, sabbie e marne che esaltano la naturale complessità e la ricchezza dei vini che qui oggi vi si producono. Dal 2017 questo delicato compito è affidato al famoso enologo Stéphane Derenoncourt, winemaker di fama internazionale che, oltre a Bolgheri, lavora come consulente per numerose tenute a Bordeaux e con altri produttori di vino in tutto il mondo. Parte della sua filosofia consiste nel non avere fretta. Per questo i vini di Campo alla Sughera vengono lasciati maturare senza vincoli di tempo, in totale armonia con la natura.

La Vigna

Terreno	Sabbioso argilloso di natura alluvionale
Esposizione Allevamento	Cordone speronato
Densità imp.	9500/Ha

Il Vino

Tipologia	Bolgheri Doc Rosso
Provenienza	Toscana
Uve	60% Cab. Sauvignon - 40% Merlot
Gradazione	14,5% vol
Temp. Servizio	14 gradi
Quando Berlo	entro 5 anni
Abbinamento	Si accompagna perfettamente a carni rosse cotte al sangue, alla griglia o arrosto. Eccelle con la pasta all'amatriciana, i ragù di manzo o di selvaggina, i risotti importanti. Ama i formaggi di media stagionatura
Vinificazione	15-20 giorni in acciaio a temperatura di 28°
Sensazioni	Rosso rubino brillante, al naso è intenso, schietto, di ottima complessità con note erbacee, frutti neri e amarena.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc

customer.service@svinando.com · 011-19467821