

# MAREVIGLIA 2024

*Il nome Mareviglia si ispira ai meravigliosi tramonti rosati sul mare di Bolgheri. Mareviglia è un vino mediterraneo, una fusione tra brezza marina, erbe aromatiche e uve mature.*



## IL RACCONTO DELL'ANNATA 2024

La stagione 2024 si è aperta con abbondanti precipitazioni primaverili che hanno arricchito le riserve idriche dei suoli. L'inizio fresco dell'estate ha lasciato spazio con il mese di luglio alle caratteristiche lunghe e calde giornate di sole della costa bolgherese.

Come sempre la tipica ventilazione proveniente dal mediterraneo ha consentito di mantenere un ottimo stato qualitativo delle uve nel momento più importante della loro maturazione. La vendemmia si è aperta con la raccolta del grenache il 26 agosto e proseguita con la raccolta del syrah il 30 agosto.

Caratteristica peculiare di quest'annata è una spiccata freschezza nei vini bianchi e rosati, che si presentano molto verticali e unici nelle loro caratteristiche alla degustazione.

### Lucia Minoggio

*Direttore generale Campo alle Comete*

**Denominazione:** Toscana Rosato IGT

**Uve:** Grenache, Syrah

**Fermentazione:** pressatura diretta delle uve che sono state raccolte con un leggero anticipo per ottenere una maggiore freschezza. Fermentazione in acciaio inox a temperatura controllata di 17 °C

**Maturazione:** esclusivamente in serbatoi di acciaio inox

**Affinamento:** minimo 2/3 mesi in bottiglia



CAMPO ALLE COMETE  
Loc. Sughericcio, Via Fornacelle, 249  
57022 Castagneto Carducci (LI)  
T.+39 0565 766056  
[www.campoallectomete.it](http://www.campoallectomete.it)  
[info@campoallectomete.it](mailto:info@campoallectomete.it)