

STUPORE 2024

Annata molto intensa, profumi molto ricchi e trama tannica nata per durare nel tempo.

Lucia Minoggio

Direttore generale Campo alle Comete



CAMPO
ALLE COMETE

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 è iniziata all'inizio di settembre e si è conclusa il 24 settembre, il giorno prima dell'alluvione.

Denominazione: Bolgheri Rosso DOC

Uve: Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon

Fermentazione: vinificazione separata delle uve: fermentazione alcolica e macerazione in serbatoi di acciaio per circa 3 settimane.

Maturazione: 10 mesi in barriques e tonneaux in rovere francese

Affinamento: minimo 6 mesi in bottiglia

Esame organolettico: rosso rubino intenso e profondo. Il naso apre con note di frutta rossa intense e di grande purezza. L'aroma si arricchisce poi con note tostate e speziate che aggiungono profondità al profilo aromatico che risulta ricco e molto elegante, grazie anche alla partecipazione delle tipiche note della macchia mediterranea che si intuiscono sul finale. All'assaggio il Merlot apre con la sua invitante morbidezza accompagnata poi dalle speziature dell'affinamento in legno e delle caratteristiche aromaticità dei Cabernet. Il tannino risulta fondente e il sorso è lungo e persistente.

Abbinamenti gastronomici: piacevole con salumi e formaggi, ottimo con la carne grigliata, le salsicce e l'agnello.



CAMPO ALLE COMETE
Loc. Sughericcio, Via Fornacelle, 249
57022 Castagneto Carducci (LI)
T.+39 0565 766056
www.campoallemete.it
info@campoallemete.it