

OLTRESOGNO 2024

Il Cabernet Sauvignon trova a Bolgheri le migliori condizioni di coltivazione grazie ai vari tipi di suolo e al microclima. Proprio per questo è stata selezionata come una delle tre uve principali della Denominazione che, quando giunge a piena maturazione, si esprime con grande vigore ed eleganza.

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 conclusa il 21 settembre con il Cabernet Sauvignon.

Caratteristica peculiare di quest'annata è una spiccata freschezza e potenziale alcolico dei vini rossi che accompagnano un'intrigante trama tannica

Denominazione: Cabernet Sauvignon Toscana IGT

Uve: Cabernet Sauvignon

Fermentazione: Fermentazione alcolica e macerazione in serbatoi di acciaio per circa 3 settimane.

Maturazione: Metà prodotto affina in acciaio inox, per mantenere evidente le note fruttate, e l'altra metà affina per circa 6 mesi in barriques e tonneaux di rovere francese nuove e usate di media tostatura.

Affinamento: minimo 6 mesi in bottiglia


CAMPO
ALLE COMETE



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