

STRABILIO 2024

La complessità crescente di Strabilio negli anni si percepisce chiaramente ed è destinata ad aumentare nel tempo in conseguenza all'affinamento in bottiglia che regala a questo vino altre infinite sfumature aromatiche e gustative.

Lucia Minoggio

Direttore generale 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 si è aperta con la raccolta del sauvignon blanc il 26 agosto.

La decisione di raccogliere le uve è stata presa a seguito di attenta degustazione degli acini, così da portare in cantina le uve nel momento di massimo potenziale aromatico. La vendemmia è proseguita con Vermentino, Grenache, Syrah e Merlot. Caratteristica peculiare di quest'annata è una spiccata freschezza nei vini bianchi che si presentano molto verticali e unici nelle loro caratteristiche alla degustazione.

Denominazione: Bolgheri Bianco DOC

Uve: Vermentino, Sauvignon Blanc

Fermentazione: vinificazione in bianco in acciaio inox a temperatura controllata di 15 °C. Una parte del vino termina la fermentazione in tonneau di rovere francese da 500 litri.

Maturazione e affinamento: serbatoi di acciaio inox dove il vino rimane in contatto con le fecce fini che contribuiscono ad arricchire il volume. Successivamente 1/3 va in tonneau di rovere francese da 500 litri per 6 mesi e la restante parte in acciaio con bâtonnage settimanali sulle fecce fini.

Esame organolettico: Giallo paglierino chiaro. Al naso la maturità delle uve si esprime con delicatezza, le note di frutta bianca e agrumi accompagnano con eleganza i sentori di erbe aromatiche. Il sorso è ricco e cremoso con un finale vibrante e intenso.

Abbinamenti gastronomici: Pesce al forno, primi piatti di mare e vegetariani, formaggi freschi.



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