Campo di Tenaglia 2022

Rouge rubis intense et dense. Le nez est encore un peu fermé avec des arômes fruités de cassis, de cerises noires, de mûres et de prunes, auxquels s'ajoutent des notes épicées de laurier, de thym et de menthe fine. En bouche, il est très corsé et élégant, avec une acidité fraîche et des tanins encore fermes, mais finement tissés, jusqu'à la finale persistante.

Producteur	Tenuta di Trinoro
Type d'article	Vin rouge
Pays	Italie
Région	Toscane
Appellation	IGT
Millésime	2022
Format	150 cl
Alcool	15.0 %
Température de consommation	16° - 18°
Conservation	jusqu'en 2052
Cépages	Cabernet Franc
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	321099
Accord mets et vins	Pièces de viande nobles, Cuisine méditerranéenne, Plats mijotés, Fromage affiné
Avis	James Suckling 96/100

Vinification

Cabernet franc issu du seul vignoble Tenaglia. Après fermentation, il est élevé pendant 11 mois en cuves de ciment et 8 mois supplémentaires en barriques.

Terroir

Campo di Tenaglia (100% Cabernet Franc) est un vignoble de 0,8 hectare cultivé sur 8 pieds de calcaire émietté. Les vignes poussent face au coucher du soleil à 500 mètres d'altitude.