Cabernet Sauvignon Oltresogno 2024

Rouge rubis intense et brillant. Le nez a des notes fruitées et épicées, de cerises noires et de mûres mûres et des notes typiques de cassis. La combinaison de tanins mûrs et soyeux et de la fraîcheur épicée rend ce vin équilibré et agréable, avec des arômes intenses persistants et une finale fraîche.



Producteur	Campo alle Comete
Type d'article	Vin rouge
Pays	Italie
Région	Toscane
Appellation	IGT
Millésime	2024
Format	75 cl
Alcool	14.0 %
Température de consommation	16° - 18°
Conservation	jusqu'en 2029
Cépages	Cabernet Sauvignon
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	323548
Accord mets et vins	Canard, Dinde, Plats à base de porc

Vinification

La fermentation alcoolique et malolactique a lieu dans des cuves en acier pendant 3 semaines. La moitié du vin est affinée dans des récipients en acier inoxydable afin d'accentuer les notes fruitées. L'autre moitié est élevée pendant environ 8 à 12 mois en barriques et tonneaux de chêne de torréfaction moyenne, neufs et d'occasion. Minimum 6 mois en bouteille

Histoire

Le cabernet sauvignon trouve à Bolgheri les meilleures conditions de plantation en raison de la nature du sol et du microclimat. C'est précisément pour cette raison qu'il a été choisi comme l'un des trois cépages principaux de l'appellation DOC Bolgheri, et qu'il se révèle à pleine maturité à la fois puissant et élégant. Le domaine se trouve au pied de Castagneto Carducci et couvre environ 17 hectares, répartis en 14,5 hectares de vignes et 2,5 hectares d'oliveraies. Il a été acquis par Feudi di San Gregorio en février 2016. Les vignes ont été plantées entre 1993 et 2007 et inscrites au registre des vins de Bolgheri DOC.