



## Stupore 2023

CHF 24.80 | 10 cl = CHF 3.31

Una magnifica fusione di prugne e ciliegie con una punta dolce di cacao. Fruttato, morbido ed equilibrato al palato, il vino è fresco e speziato nel finale.

Produttore	Campo alle Comete
Categoria	Vino rosso
Paese	Italia
Regione	Toscana
Sottoregione	Bolgheri
Classificazione	DOC
Annata	2023
Dimensioni della bottiglia	75 cl
Gradazione alcolica	14.0 %
Temperatura di degustazione	16° - 18°
Invecchiamento	fino a 2031
Vitigni	Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc
Informazioni sulle allergie	Contiene solfiti
Numero articolo	321694
Adatto a	Cucina mediterranea, Carne alla griglia, Lasagne
Valutazioni	Decanter 90/100



### Vinificazione

La fermentazione alcolica avviene in vasche di acciaio. Il vino viene in seguito affinato per 12 mesi in botti di rovere francese.

### Storia

La tenuta Campo alle Comete si trova vicino a Castagneto Carducci. La tenuta è stata acquistata nel 2016 dalla Feudi di San Gregorio.

