Campo di Magnacosta 2022

Colore rosso rubino intenso e denso. Al naso è ancora un po' chiuso, con aromi fruttati di ribes nero, amarena, mora e prugna, con note speziate di alloro, timo e menta fine. Al palato è molto corposo ed elegante, con un'acidità fresca e tannini ancora fermi, ma finemente intrecciati fino al finale di lunga durata.

Produttore	Tenuta di Trinoro
Categoria	Vino rosso
Paese	Italia
Regione	Toscana
Classificazione	IGT
Annata	2022
Dimensioni della bottiglia	150 cl
Gradazione alcolica	15.0 %
Temperatura di degustazione	16° - 18°
Invecchiamento	fino a 2052
Vitigni	Cabernet Franc
Informazioni sulle allergie	Contiene solfiti
Numero articolo	321095
Adatto a	Tagli di carne pregiati, Cucina mediterranea, Brasati, Formaggi stagionati
Valutazioni	James Suckling 93/100

Vinificazione

Cabernet Franc vinificato dal singolo vigneto Magnacosta. Dopo la fermentazione, affinamento di 11 mesi in vasche di cemento e di ulteriori 8 mesi in barrique.

Terroir

Il vigneto singolo Campo di Magnacosta, di 1,5 ettari, è un ex alveo fluviale con terreno prevalentemente argilloso, ghiaioso e di pietrisco ed è piantato esclusivamente con Cabernet Franc.