



Cabernet Sauvignon Oltresogno 2023

Colore rosso rubino intenso e brillante. Al naso presenta note fruttate e speziate, ciliegie scure e more mature e tipici aromi di cassis. La combinazione di tannini maturi e setosi e la freschezza speziata rendono questo vino equilibrato e piacevole, con sapori intensi e persistenti e un finale fresco.

Produttore	Campo alle Comete
Categoria	Vino rosso
Paese	Italia
Regione	Toscana
Classificazione	IGT
Annata	2023
Dimensioni della bottiglia	75 cl
Gradazione alcolica	14.0 %
Temperatura di degustazione	16° - 18°
Invecchiamento	fino a 2028
Vitigni	Cabernet Sauvignon
Informazioni sulle allergie	Contiene solfiti
Numero articolo	322153
Adatto a	Carne di maiale, Tacchino, Anatra



Vinificazione

La fermentazione alcolica e malolattica avviene in vasche di acciaio inox per 3 settimane e metà del vino viene affinato in vasche di acciaio inox per enfatizzare le note fruttate. L'altra metà matura per circa 8-12 mesi in barriques e tonneaux usati e nuovi di rovere a media tostatura. Minimo 6 mesi in bottiglia

Storia

Il Cabernet Sauvignon trova a Bolgheri le migliori condizioni di crescita grazie alle caratteristiche del terreno e al microclima. Proprio per questo motivo è stato selezionato come uno dei tre vitigni principali della denominazione DOC Bolgheri, ed è potente ma elegante a piena maturazione. L'azienda si trova ai piedi di Castagneto Carducci e si estende per circa 17 ettari, suddivisi in 14,5 ettari di vigneto e 2,5 ettari di oliveto. È stata acquisita da Feudi di San Gregorio nel febbraio 2016. I vigneti sono stati piantati tra il 1993 e il 2007 e sono stati iscritti all'albo dei vini DOC Bolgheri.

