

ARNIONE

Bolgheri Doc Superiore

Il cerchio che racchiude la perfezione

Un vino dall'identità inconfondibile, elegante e ricercato. Prodotto soltanto dalle migliori parcelle di Campo alla Sughera, vendemmiate e vinificate separatamente, è un blend di Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot e Cabernet Franc. A ogni assaggio, Arnione rivela la felice complessità di Bolgheri, la freschezza del mare e la struttura delle sue possenti colline. Affina in barriques e tonneaux di rovere francese e prosegue la maturazione in bottiglia.

ZONA DI PRODUZIONE

Campo alla Sughera,
Bolgheri

UVAGGIO

Cabernet Sauvignon,
Cabernet Franc, Merlot,
Petit Verdot

TERRENO

Sabbioso-argilloso
di natura alluvionale

SISTEMA D'ALLEVAMENTO

Cordone speronato

DENSITÀ DI IMPIANTO

9500 ceppi/ha

VENDEMMIA

Manuale in cassette
da 15 kg

VINIFICAZIONE

20-25 giorni in acciaio
a temperatura
controllata
di 28 - 30 °C

AFFINAMENTO

18 mesi in barriques
e almeno 24 mesi in
bottiglia

TEMPERATURA DI DEGUSTAZIONE

20 °C

NOTE SENSORIALI

Rosso rubino denso, al naso esprime una grande e profonda complessità aromatica, con note balsamiche di eucalipto, arancia amara, amarena, fragola matura, completate da un'aria macchia mediterranea e spezie. In bocca è estremamente elegante, fine, strutturato e morbido, piacevolmente sapido, con un sorprendente finale di frutta rossa matura.

ABBINAMENTI

Si abbina a secondi di carne rossa di lunga e lenta cottura come salmì, peposi, brasati. Ma anche grigliate con tagli pregiati. Ama la selvaggina come lo spezzatino di cinghiale in umido o l'anatra al forno. Predilige formaggi di lunga e lunghissima stagionatura.



IL NOME

Arnione è l'ovulo di alabastro che i suoli della Costa Etrusca regalano in magnifici esemplari sotterranei. Una «poesia geologica» che nella forma del cerchio racchiude il segreto della perfezione e dà vita al simbolo che caratterizza tutte le etichette di Campo alla Sughera.