



## Campo al Pero

**Zona di produzione:** Bolgheri (LI).

**Vitigni:** 60% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot, 10% Cabernet Franc

**Sistema di allevamento:** cordone speronato.

**Vendemmia:** la raccolta si svolge manualmente nei periodi ottimali per le tre varietà utilizzate (tra l'inizio e la metà del mese di settembre), con un'accurata selezione in campo delle uve.

**Vinificazione:** la fermentazione alcolica si svolge in vasche d'acciaio a temperatura controllata per circa due settimane.

**Affinamento:** il vino matura per 12 mesi differenti formati di legno: barriques, tonneau e in botti grandi di origine italiana. Infine trascorre altri 4 mesi in bottiglia.

**Caratteristiche:** di colore rosso rubino carico con riflessi violacei, presenta profumi complessi ed armonici, gradevolmente fruttati, che si sposano con le note vegetali, balsami-che e leggermente speziate; si riconoscono note di nocciola leggermente tosta-ta, muschio, sottobosco ed eucalipto. La complessità si completa con piacevoli sentori di frutti rossi, neri e cannella. Al gusto si presenta pieno ed armonioso, con tannini morbidi ed equilibrati uniti ad una spiccata mineralità.

**Abbinamenti:** piatti del territorio, cinghiale alla castagnetana, cacciagione in genere, spezzato di finferli, ma anche grigliate di carne rossa, formaggi a pasta dura.

**Temperatura di servizio:** 18° C.

**Tenuta all'invecchiamento:** 6 – 8 anni.

**Grado alcolico:** 14%

**Formati disponibili:** 0.75 lt, 1.5 lt.