LICATA

FICHE DE VIN

Nom	Arnione
Millésime	2013
Potentiel de garde	Jusque fin 2028
Producteur	Campo Alla Sughera
Style de vin	rond, moyennement intense , sec, beau fruité, très épicé, bouche clairement boisée, belle minéralité, tanins délicats, acidité bien intégrée
Appellation	DOP Bolgheri
Cépages	20% cabernet franc, 40% cabernet sauvignon, 20% merlot, 20% petit verdot
Alcohol percentage	14,00% vol
Description	Propriété de la famille Knauf. Très Bolgheri avec ce côté garrigue et en même temps assez confituré. On passe des notes balsamiques à l'eucalyptus. C'est un vin plein, boisé aux tannins de velours.
Servir sur	viande rouge sans sauce et grillade, viande rouge avec de la sauce, agneau, gibier
Vinification	La fermentation alcoolique du vin se fait dans des cuves inox. Ensuite, le vin est mis en barriques de chêne et la conversion malolactique commence dans ces barriques.
Elevage	Le vin mûrit au moins 18 mois dans les barriques et enfin encore 12 mois dans la bouteille avant d'êtrecommercialisé.
Recensentscores	James Suckling: 93 Wine Spectator: 92 Robert Parker: 91