

Nom	Arnione
Millésime	2008
Potentiel de garde	Jusqu'à fin 2023
Producteur	Campo Alla Sughera
Style de vin	moyennement rond, moyennement intense, sec
Appellation	DOC Bolgheri
Cépages	20% cabernet franc, 40% cabernet sauvignon, 20% merlot, 20% petit verdot
Pourcentage d'alcool	14,00% vol
Description	On ne présente plus Bolgheri, l'un des joyaux de la couronne vinicole italienne. C'est ici que la famille Knauf décida d'investir en 1998 dans la création d'un nouveau domaine, Campo alla Sughera était né. Le domaine s'étend sur 20 ha de vignes et les cépages cultivés y sont ceux typiques à la région : Cabernet Sauvignon et Franc, Merlot, Petit Verdot et Vermentino. 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.
Vinification	La fermentation alcoolique du vin s'effectue en cuves inox. Ensuite, le vin est transféré en barriques de chêne, où démarre la fermentation malolactique.
Fermeture de bouteille	bouchon en liège
Elevage	Le vin vieillit pendant au moins 18 mois en barriques, puis bénéficie d'un élevage supplémentaire de 12 mois en bouteille avant sa commercialisation.
Notes des critiques	Wine Enthusiast: 94 Wine Spectator: 93

