

FICHE D'ARTICLE

Nom	Bolgheri Superiore Anima d'Arnione
Millésime	2016
Potentiel de garde	Jusque fin 2031
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	IGT Toscana
Cépages	85% cabernet sauvignon, 15% merlot
Description	L'Anima di Arnione a une couleur rouge rubis de belle intensité. Le nez développe des arômes fruités et fumés, avec une note vanillée. La bouche est pleine et gourmande, fruitée et épicée à souhait. La finale est longue et enchanteresse.
Servir sur	viande rouge sans sauce et grillade, viande rouge avec de la sauce, agneau, gibier
Origine	Bolgheri
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'être commercialisé.

