

Nom	Bolgheri Superiore Arnione
Millésime	2017
Potentiel de garde	Jusqu'à fin 2032
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	DOC Bolgheri
Cépages	20% cabernet franc, 40% cabernet sauvignon, 20% merlot, 20% petit verdot
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. 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.
Fermeture de bouteille	bouchon synthétique
Elevage	Le vin mûrit au moins 18 mois dans les barriques et enfin encore 12 mois dans la bouteille avant d'être commercialisé.

