

Nom	Vermentino di Toscana Arioso
Millésime	2024
Potentiel de garde	Jusqu'à fin 2029
Producteur	Campo Alla Sughera
Style de vin	léger, moyennement intense, sec, délicieusement fruité, légèrement épicé, subtilement minéral, acidité marquée
Appellation	IGT Toscana
Cépages	100% vermentino
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. L'Arioso a une couleur jaune paille lumineuse aux reflets verts. Le nez est intense sur des notes de pêche blanche et de menthe. La bouche est moyennement pleine et bien équilibrée. Belle persistance en finale.
Servir sur	apéritif, terrines, poissons à la vapeur ou pochés, poissons avec sauce, buffet froid de viande et salades, plats végétariens, pâtes ou risotto avec autres sauces (légumes, poissons, crème)
Vendange	Fin août.
Vinification	Les raisins sont d'abord épluchés à froid. Il est ensuite soumis à une fermentation alcoolique dans des cuves en inox. Il n'y a pas de transformation malolactique afin de préserver au maximum la fraîcheur du fruit.
Fermeture de bouteille	bouchon en liège
Elevage	Après la fermentation, le vin repose pendant plusieurs mois dans des cuves en inox et enfin en bouteille pendant un certain temps avant d'être mis sur le marché.

