

Rodos - Cabernet Sauvignon

Doc

Valdarno di Sopra DOC 2019

Campo del Monte

Il vino Rodos della cantina Campo del Monte è un Toscano Cabernet Sauvignon in purezza; vino di grande struttura e colore, speziature importanti e note balsamiche di eucalipto e mirtillo sotto spirito. Rodos trae nome da un qualità di garofano il cui colore è violaceo come le vinacce del cabernet. La vendemmia del 2017 si differenzia dalle altre per le sue note di freschezza ed equilibrio tra le sensazioni di frutta e quelle di speziato di cannella, vaniglia e chiodo di garofano. Le note balsamiche uniscono i due poli gustativi dando particolare eleganza al vino. Un anno di affinamento in barrique francesi del tipo di Alain Fouquet di 36 mesi di stagionatura riesce a dominare ed ad affinare la potenza tannica del vino.

CARATTERISTICHE

Tipo	Fermo
Sottotipo	Rosso
Disciplinare	Valdarno di Sopra
Denominazione	DOC
Annata	2019
Classificazione	Supertuscan
Nazione di produzione	Italia
Regione di produzione	Toscana
Localizzazione	Arezzo
Certificazione	Biologico
Vitigno	CABERNET SAUVIGNON 100%
Gradazione	13.50 % vol.
Zuccheri	0,43 g/l
Formato	Standard (0.75 lt)

LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

Colore	Rosso rubino
Gusto	Mirtillo nero, cannella, chiodo di garofano, erbe aromatiche, cuoio, cioccolata, caffè
Profumo	Fruttato, speziato note balsamiche eucalipto ed erbe aromatiche
Abbinamenti	Secondi piatti di lepre in salmì brasato, secondi piatti di anatra con le prugne brasato, secondi piatti di spezzatino alla sangiovese stufato
Temperatura di servizio	20

PREMI E RICONOSCIMENTI

Premi JAMES SUCKLING 94 ;ULTERIORI PREMI E RICONOSCIMENTI MERANO 2018 AWARD ROSSO ;Decanter SILVER ;Ulteriori premi e riconoscimenti 5Stars Wines 86/100

DATI DI PRODUZIONE

Esposizione Sud-Ovest

Altitudine 295 m

Tipologia terreno Franco limoso privo di scheletro

Allevamento Cordone speronato

Densità impianto 5000

Età ceppi 17

Resa per ettaro 50

Epoca vendemmia Ottobre

Tipo raccolta Manuale

Metodi di difesa Biologica

Vinificazione In rosso in acciaio

Affinamento In bottiglia 1 anno

Solfiti 17,28

Invecchiamento 12
consigliato