

Rodos - Cabernet Sauvignon

Valdarno di Sopra DOC 2016

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 2016 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

Tip Fermo

Sottotip Rosso

Disciplinare Valdarno di Sopra

Denominazione DOC

Annata 2016

Classificazione Supertuscan

Nazione di produzione Italia

Regione di produzione Toscana

Localizzazione Arezzo

Certificazione Convenzionale

Vitigno CABERNET SAUVIGNON 100%

Gradazione 14.50 % vol.

Zuccheri 0.26 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, caffé

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 sangiovannese 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 20

Invecchiamento 12
consigliato