Campo ai Ciliegi

ROSSO

INFO

Annate: 2018, 2022
Formato: 75 cl
Paese: Italia
Regione: Toscana
Vitigni: Syrah, Cabernet Franc, Merlot
Suolo: Argilloso calcareo con abbondante presenza di scheletro
Estensione del vigneto: 0,5 ha
Tipo d'impianto: Guyot e Cordone speronato
Densità ceppi per ha: 5.000
Età media del vigneto: 19 anni
Produzione media per ha: 40 hl
Vinificazione e affinamento: Macerazione sulle bucce con ripetuti rimontaggi e follature e fermentazione spontanea in vasche di acciaio inox. Affinamento in tonneau e barrique per 18 mesi.
Solforosa totale: 55 mg/l
Bottiglie prodotte: 1.600

PRODUTTORE

BUONDONNO
Gabriele Buondonno

PERCHÉ

Il Campo dei Ciliegi di Buondonno è un vino rosso pieno, ricco e genuino. Morbido e accomodante, si muove in bocca avvolgendo piacevolmente il palato e distendendo una fine e vellutata trama tannica. Un finale lungo, ma rinfrescante, che richiama la beva sorso dopo sorso.

QUANDO

Quando in vacanza in casa di campagna, vi assale una voglia matta di carne, correte dal macellaio del paese più vicino e comprate una costata alta quattro dita, di ottima frollatura. Non vi rimarrà che accendere il fuoco e aspettare la brace cominciando a sorseggiare un calice di Campo dei Ciliegi. Godimento assicurato.

Velier S.p.A. - Via byron 14 - 16147 Genova, Italia
P.IVA IT00264080102 - Tel. (+39)0103108633 - Email: triplea@velier.it