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, 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	17,28
Invecchiamento consigliato	12