Campo al Fico DOC, Bolgheri DOC Superiore, I Luoghi



Campo Al Fico, I Luoghi est un cabernet sauvignon enrichi de 20 % de cabernet franc qui donne de l'élégance au vin. Après maturation pendant 20 mois en fût de chêne français l'assemblage de couleur rubis intense peut être embouteillé.

Encépagement: 80% cabernet sauvignon, 20% cabernet franc

Dégustation: Les arômes de myrtille, de cassis et de mûre donnent un charme naturel à ce vin intense aux tanins doux.

Potentiel de garde: 4-12 ans

Température de service: 16-18 °C

Association mets: Il est à apprécier avec du veau, des viandes rouges ou un rôti de gibier.