



Azienda Agricola  
**CAMPO AL NOCE**

PRODUZIONE VINI DOC BOLGHERI

# ASSIOLO

Azienda Agricola  
CAMPO AL NOCE



Azienda Agricola  
CAMPO AL NOCE

# ASSIOLO

BOLGHERI DOC



**Vitigni:** Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc

**Sesto d'impianto:** 2 mt. x 0.80 mt.

**Orientamento:** est - ovest

**Vendemmia:** la raccolta inizia solitamente nella prima decade di settembre. Viene eseguita rigorosamente a mano con selezione in vigna dei grappoli migliori e trasporto dell'uva in cantina in piccole cassette

**Vinificazione:** la fermentazione avviene a temperatura controllata (28° - 30° C) in serbatoi d'acciaio inox, con tempi di macerazione lunghi (15 - 20 gg) e con alternanza di rimontaggi e delestage per favorire la migliore estrazione di sostanze coloranti e tannini nobili

**Affinamento:** viene svolto in tini di acciaio inox in cui viene completata la fermentazione malolattica

**Colore:** rosso rubino intenso con riflessi purpurei

**Odore:** l'aroma, intenso ed allo stesso tempo elegante, richiama sentori di lampone e bacche rosse mature; vinoso in gioventù, si evolve verso sensazioni speziate con l'età

**Gusto:** generoso, sapido. In bocca è morbido ed asciutto

**Abbinamenti:** si sposa egregiamente con la classica cucina toscana, da provare con il "Cacciucco alla livornese".

**Alcol:** 14%

**Enologo:** Castelli Maurizio



**Grape type:** Cabernet Sauvignon - Merlot - Cabernet Franc

**Plant density:** 2 mt. x 0,80 mt.

**Orientation:** east - west

**Harvest:** picking begins during the first ten days of September. Hand picking and selection in the vineyard and transport to the cellar in small (20 kg) crates

**Wine making:** fermentation takes place in stainless steel vats at a controlled temperature (28° - 30° C) with a long maceration period (15 - 20 days) and the alternation of the wine to maintain a damp must in fermentation. this is done to enhance the extraction of natural colouring and noble tannin

**Rectification:** takes place in stainless steel vats where the malolactic fermentation cycle is completed

**Colour:** bright ruby red, medium intensity

**Aroma:** end of berries with a slightly mentholated

**Flavour:** elegant, with soft tannins well balanced by acidity, excellent with pasta sauce, poultry, medium-aged cheeses

**Alcohol:** 14%

**Enologist:** Castelli Maurizio

Loc. Campo al Noce, 151 - 57022 BOLGHERI (Livorno)

 380 2519233  0565 749638  [info@campoalnoce.it](mailto:info@campoalnoce.it)



Azienda Agricola  
**CAMPO AL NOCE**  
di Sgariglia Pierluigi

[www.campoalnoce.it](http://www.campoalnoce.it)

