

  
**FRESCOBALDI**  
TOSCANA

## Campone Rosso 2005



Formati  
0,75 l

# Campone Rosso 2005

Rosso di Montalcino DOC

Der äußerst sorgfältig selektierte Sangiovese vom Weingut CastelGiocondo ist eines der Aushängeschilder für die Produktionszone der Brunello di Montalcino.

## Klimaverlauf

## Merkmale des Gebiets

**Herkunft:** Montalcino, Toskana

**Exposition:** Südlich-Westlich

**Typologie des Erdbodens:** Böden aus Kalk- und Sandstein, reich an Lehm und Kalzium

**Dichte der Anlage:** 5.500 Reben/Ha

**Aufzucht:** Abläufer-Kette und Guyot

**Weinsorte:** Sangiovese 100%

**Malolaktische Gärung:** umgehend nach der alkoholischen Gärung

**Ausbau:** 12 Monate

## Technische Anmerkungen

**Kombination:** Würzige Wurstware, wie Sülzwurst oder Salami, toskanische Suppengerichte wie Ribollita (Brotsuppe mit Gemüse) Bohnen- und Kichererbsensuppe. Als Hauptgericht gegrilltes Schweinefleisch.