


FRESCOBALDI
TOSCANA

Campone Rosso 2007



Formati
0,75 l

Campone Rosso 2007

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%

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.