


FRESCOBALDI
TOSCANA

Campone Rosso 2009



Formati
0,75 l

Campone Rosso 2009

Rosso di Montalcino DOC

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

Klimaverlauf

Die Bilanz ist sehr positiv, besonders was die ausgezeichnete Traubenqualität. Der Frühling 2009 war, wie auch in den Jahren zuvor, von heftigen Niederschlägen gekennzeichnet, was die Weinbauern bei dem Umgang mit Wachstum und Gesundheit der Reben deutlich auf die Probe stellte. In den Monaten Juni und Juli fielen hingegen nur geringe Niederschläge, wodurch die Wachstumsverzögerung vom Frühjahr wieder ausgeglichen werden konnte. Die Weinreben gediehen somit prächtig, die Traubenreife trat im Vergleich zum Vorjahr etwas früher ein. Die kühlen Nächte und warmen, sonnigen Tage im September ermöglichten es diesen Reben voll auszureifen, wodurch große Weine zu erwarten sind. Der günstige Klimaverlauf bot ideale Bedingungen, um der Weinkellerei reife Früchte, mit der genau richtigen Säure und komplexen Aromen zu liefern.

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

Im Glas funkelt der Wein in einem sauberen Rubinrot. Die Nase bezaubert er mit fruchtigen Aromen von Kirsche und Brombeere gepaart mit Nuancen von Leder, Tabak, Kakao und Kaffee. Am Gaumen körperreich und füllig, mit feinen, gut in die Struktur eingebundenen Tanninen. Lang und nachhaltig im Abgang.

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