

  
**FRESCOBALDI**  
TOSCANA

## Campone Rosso 2010



Formati  
0,75 l

# Campone Rosso 2010

Rosso di Montalcino DOC

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

## Klimaverlauf

Oktober endete die Weinlese 2010. Der Frühling 2010 war von heftigen Niederschlägen gekennzeichnet – eine klare Herausforderung für die Winzer beim Umgang mit Wachstum und Gesundheit der Reben. Andererseits wurden dadurch die Grundwasserreserven aufgefüllt. In den Sommermonaten wechselten sich hingegen geringe Niederschläge mit Sonnenschein gleichmäßig ab. Im September herrschte ideales Klima mit kühlen Nächten und warmen, sonnigen Tagen bis zum Ende der Lese. Die Weinreben gediehen somit prächtig, und die Trauben trafen mit optimalem Reifegrad im Weinkeller ein.

## 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%

**Alkoholischer Grad:** 13,5°

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

**Ausbau:** 12 Monate

## Technische Anmerkungen

Der Campone rosso 2010 präsentiert sich in sattem Rubinrot. Er ist wenig mit primären Fruchtaromen von Pflaumen, die von sekundären Düften begleitet werden. Er ist ein terroirbetonter Wein mit Noten von geröstetem Kaffee und Anklängen an Leder und Jutesack. Am Gaumen warm mit ausgeprägten Tanninen. Im Nachklang ein würziger Hauch von Muskatnuss.

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