


FRESCOBALDI
TOSCANA

Campone Rosso 2011



Formati
0,75 l

Campone Rosso 2011

Rosso di Montalcino DOC

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

Klimaverlauf

Im Monat August hatten wir es mit zwei außergewöhnlichen klimatischen Situationen zu tun, die sich mit der ganzen Gewalt der Natur auf die Charakteristik der Trauben auswirkten. Die erste Augushälfte war sonnig mit Temperaturen bis 30°C und sehr kühlen Nächten. In der zweiten Augushälfte hingegen sorgte die heiße Sonne für Kraft und Konzentration bei den roten Sorten Sangiovese. Als Ergebnis konnten wir optimal gereifte, gesunde und aromatische weiße Trauben von guter Säure ernten; die außergewöhnlich gesunden roten Trauben waren vollreif und zeigten viel Polyphenol. Die Lese begann am 16. August und endete am 5. Oktober.

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: 14°

Malolaktische Gärung: umgehend nach der alkoholischen Gärung

Ausbau: 12 Monate

Technische Anmerkungen

Der Campone Rosso 2011 präsentiert sich in einem klaren, glänzenden Rubinrot. Sein Bukett ist intensiv und betört mit fruchtigen Kirscharomen, begleitet von einem Hauch Tabak und geröstetem Kaffee. Im Mund wirkt er harmonisch und ausgewogen. Er ist kräftig, frisch und angenehm nachhaltig. Im Abgang finden sich Würznoten von Nelke und Muskatnuss.

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