FRESCOBALDI
TOSCANA

# Campone Rosso 2012

Formati

0,75 l

FRESCOBALDI
TOSCANA

# Campone Rosso 2012

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 Weinlese war im Sommer von hohen Temperaturen und sehr verhaltenen Niederschlägen gekennzeichnet. Das besonders trockene Klima begünstigte eine hervorragende Reifung der Trauben. Die Weinlese erstreckte sich über einen langen Zeitraum und unsere Trauben erfreuten sich bis zum Schluss einer perfekten Gesundheit – die beste Voraussetzung, um gute Weine zu erhalten.

## 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

Dem Auge präsentiert er sich in einem mittelkräftigen Rubinrot; damit liegt er auf der Linie der typischen Pigmentation des Sangiovese. Die Nase registriert Pflaumen, süße Düfte von Himbeerbonbons und Zuckerwatte, mediterrane und zitronige Aromen von Bergamott und Kumquat. Im Finale Erinnerungen an Veilchen- und Rosenblüten mit leichten würzigen Einschlägen von schwarzem Tee und Zimt. Das deutliche Tanningeflecht sichert gute Sauberkeit am Gaumen. Das olfaktorische Bild wird ergänzt von Veilchen- und Rosendüften, gefolgt von Tee- und Zimtnoten. Ausgeprägtes Säuregefühl, aber gleichzeitig Eindruck einer Pseudo-Wärme.

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