FRESCOBALDI
TOSCANA

Campone Rosso 2013



Formati

0,75 l

FRESCOBALDI
TOSCANA

Campone Rosso 2013

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%
Alkoholischer Grad: 13, 5%
Malolaktische Gärung: umgehend nach der alkoholischen Gärung
Ausbau: 12 Monate

Technische Anmerkungen

Von transparentem und leuchtendem Rubinrot. Die Nase registriert fruchtige Eindrücke von Kirscharomen mit einem Hauch Brombeere. Daneben mineralische Noten von Schießpulver. Zum Ende hin Erinnerungen an Zimt und Leder. Am Gaumen frisch mit sanften, aber deutlichen Tanninen.

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