


FRESCOBALDI
TOSCANA

Campono Rosso 2013



Formati
0,75 l

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.