FRESCOBALDI
TOSCANA

# Campone Rosso 2014




Formati

0,75 l

FRESCOBALDI
TOSCANA

# Campone Rosso 2014

Rosso di Montalcino DOC

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

## Klimaverlauf

Der milde Winter, bei dem die typischen niedrigen Temperaturen dieser Jahreszeit fast vollständig gefehlt haben, hat zu einem frühen Keimen mit anschließender Blüte geführt. Dann kam ein außergewöhnlicher Sommer mit einigen Regenschauern und wenigen wirklich heißen Tagen, der die Winzer auf eine harte Probe gestellt hat, weil wiederholt bei der Pflege der Weinberge eingegriffen werden musste. Ein September mit wenig Regen, kühlen Nächten und sonnigen und windigen Tagen hat den Trauben die Möglichkeit gegeben, optimal zu reifen und ein ausgezeichnetes natürliches Verhältnis zwischen Schale und Saft zu entwickeln. Bei der Ernte waren die Trauben in perfektem Zustand.

## 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 Reichtum an Aromen von Rosso Campone 2014 zeigt einen faszinierenden Wechsel zwischen roten Früchten und angenehm würzigen Noten. Vibrierend und reichhaltig bleibt der Geschmack des kleinen Bruders von Brunello Campone lange im Mund und verlangt nach rotem Fleisch und gut gewürzten Speisen, ideal mit einem Tartar.

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