FRESCOBALDI
TOSCANA

Campone Rosso 2015



Formati

0,75 l

FRESCOBALDI
TOSCANA

Campone Rosso 2015

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 Sangiovese begann in der ersten Aprilwoche zu treiben und konnte dank der üppigen Wasserreserven von 2014 und normalen Regenfälle 2015 stetig wachsen. Das Klima war in den nächsten Monaten sonnig und trocken. In der ersten Augustwoche verschafften zwei kräftige Regenfälle den Pflanzen Erleichterung, zudem sanken die Temperaturen, und die Trauben konnten unter besten Bedingungen ausreifen.

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%
Mazerationszeit: 16 Tage
Malolaktische Gärung: umgehend nach der alkoholischen Gärung
Ausbau: Slavische Eichenfässer und Stahltanks - 10-12 Monate, teils im Fass, teils im Stahltank sowie einige Monate in der Flasche

Technische Anmerkungen

Kräftiges, leuchtendes Rubinrot. In der Nase fruchtige Aromen nach Marasca-Kirsche und Brombeere, angereichert mit zarten blumigen Noten. Am Gaumen knackig und frisch fruchtig, jedoch mit weichen, gefälligen Tanninen.

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