

  
**FRESCOBALDI**  
TOSCANA

## Campone Rosso 2017



Formati  
0,75 l

# Campone Rosso 2017

Rosso di Montalcino DOC

Der Campone Rosso stammt aus einer der symbolträchtigsten Weinregionen der Toskana. Seine Sangiovese-Traube entfaltet in diesem Terroir seine höchste Ausdruckskraft. Er ist die perfekte Verbindung von Komplexität und Lebhaftigkeit.

## Klimaverlauf

Der Winter 2017 zeigte sich insgesamt mild mit Temperaturen, die leicht über dem Mittel lagen. Im Frühling und Sommer waren die Temperaturen hoch und es fielen nur geringe Niederschläge. Die Verbindung von tiefen Böden und Trockenheit bescherten den Sangiovese-Reben ein exzellentes Wachstum und eine hervorragende Reifung. Zum Zeitpunkt der Lese waren die Trauben gesund, intakt und konnten eine gute Konzentration aufweisen.

## Merkmale des Gebiets

**Weinsorte:** Sangiovese

**Alkoholischer Grad:** 13,5%

**Ausbau:** teils in Holzfässern - 12 Monate mit anschließender Flaschenreifung

## Technische Anmerkungen

Campone Rosso 2017 präsentiert sich glänzend in einem kräftigen Rubinrot. In der Nase dominieren Fruchtaromen von Brombeere, Heidelbeere und Kirsche. Es folgen zarte Blumendüfte und eine leichte Würze. Im Mund findet seine Frische einen perfekten Ausgleich zum Alkohol. Das Tannin ist rund und überzeugend.

**Kombination:** Schmackhafte Wurstwaren wie Schinken und Salami; toskanische Suppen wie die Ribollita; Nudeln und Bohnen; Kichererbsencreme. Als Hauptgericht passt gegrilltes Schweinefleisch.