FRESCOBALDI
TOSCANA

Campone Rosso 2018

Formati

0,75 l

FRESCOBALDI
TOSCANA

Campone Rosso 2018

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

Das Jahr 2018 war gekennzeichnet von einem frischen und regnerischen Winter, wobei der Zeitpunkt des Austriebs in der Norm lag. Während der Blütezeit regnet es im Frühling besonders stark, was eine Verringerung der Produktion der Reben zur Folge hatte. Der Sommer war nicht allzu trocken, wodurch sich die Beeren gut entwickeln konnten. Die kühlen Nächte, die maßgeblich sind für Aroma und Farbe, ermöglichten zudem eine ausgezeichnete Reifung der Trauben. Der Tramontana-Wind führte Mitte September zu einem Temperaturabfall. Diese kühle, windige, doch sonnige Jahreszeit brachte eine großartige Ernte für den Sangiovese ein, der zum Abschluss seiner Reifung ein großes Potenzial an Aromen und Polyphenolen darbieten konnte.

Merkmale des Gebiets

Weinsorte: Sangiovese
Alkoholischer Grad: 13,5%
Ausbau: teils in Holzfässern - 12 Monate mit anschließender Flaschenreifung

Technische Anmerkungen

Campone Rosso 2018 leuchtet in einem kräftigen Rubinrot im Glas und präsentiert sich sehr fein und elegant. Sein Auftakt in der Nase ist intensiv fruchtig mit Noten von kleinen Waldbeeren. Diese harmonieren gut zu Aromen von süßen Gewürzen. Im Mund zart und frisch, mit deutlichen, doch eleganten und perfekt integrierten Tanninen. Im Abgang verlängern sich die fruchtigen Noten; eine schöne Lebendigkeit mündet zum Schluss in eine große Frische.

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