FRESCOBALDI
TOSCANA

Campone Rosso 2022



Formati

0,75 l

FRESCOBALDI
TOSCANA

Campone Rosso 2022

Rosso di Montalcino DOC

Dieser Wein wird aus Sangiovese-Trauben in einer der symbolträchtigsten Gegenden der toskanischen Önologie hergestellt. Die Sangiovese-Trauben finden in diesem Terroir eine ihrer höchsten Ausdrucksformen. Campone Rosso ist die perfekte Kombination aus Komplexität und Lebendigkeit.

Klimaverlauf

Die Saison 2022 war durch einen kühlen, trockenen Winter gekennzeichnet, wobei der Austrieb im normalen Bereich lag. Das regnerische Frühjahr während der vegetativen Wachstumsphase führte zu einer guten und schnellen Entwicklung der Pflanzen. Der Sommer war von trockenem und heißem Wetter geprägt, doch ein schöner Regen Ende Juli und ein weiterer am 15. August ermöglichten die Reife der Pflanzen. Ein nahezu perfektes Klima: Sonne, Trockenheit und Kühle mit starken nächtlichen Temperaturschwankungen, besonders günstig für den Sangiovese, ermöglichten es den Trauben, ihre Reifung abzuschließen und ein großes aromatisches und polyphenolisches Potenzial zu entwickeln. Dies ermöglichte eine schrittweise Ernte und die Möglichkeit zu warten, bis die Trauben perfekt reif waren.

Merkmale des Gebiets

Weinsorte: Sangiovese
Alkoholischer Grad: 13,5 %

Technische Anmerkungen

Der Campone Rosso 2022 hat eine leuchtend rubinrote Farbe. Das typische Bouquet erinnert an blumige Noten von Veilchen und Rosen mit einem Crescendo aus fruchtigen Nuancen von roten Johannisbeeren, Blaubeeren und sogar Walderdbeeren. Schöne und zugleich zarte Würze von schwarzem Pfeffer und Nelke. Am Gaumen frisch und trocken, mit sanften Tanninen.

Kombination: Würzige Wurstwaren wie Schinken oder Salami; toskanische Suppen wie Ribollita (Gemüsesuppe mit Bohnen und Kohl) oder Nudeln und Bohnen, Kichererbsencreme. Unter den Hauptgerichten gegrilltes Schweinefleisch.