

Campone Rosso 2024



Campone Rosso 2024

Rosso di Montalcino DOC

Dieser Wein wird aus Sangiovese-Trauben in einem der symbolträchtigsten Weinbaugebiete der Toskana produziert. Die Sangiovese-Trauben finden in diesem Terroir eine ihrer höchsten Ausdrucksformen. Campone Rosso ist die perfekte Kombination aus Komplexität und Lebendigkeit.

Klimaverlauf

Der Winter war geprägt von milden Temperaturen und geringen Niederschlägen. Der kühle, regenreiche Frühling hingegen förderte eine rasche und üppige vegetative Entwicklung. Der Sommer war geprägt von vereinzelten Niederschlägen, die sich mit herrlichen Sonnentagen abwechselten. Sie begünstigten das Wachstum der Trauben und hielten die Reben im vegetativen Gleichgewicht. Die Reifephase war durch deutliche Temperaturschwankungen zwischen Tag und Nacht gekennzeichnet, wodurch die Trauben allmählich ausreifen konnten und sich zur Lese in einwandfreiem Gesundheitszustand befanden.

Merkmale des Gebiets

Weinsorte: Sangiovese

Alkoholischer Grad: 13 %

Technische Anmerkungen

Der Campone 2024 präsentiert sich in intensivem Rubinrot. In der Nase zeigen sich reife Fruchtnoten von Pflaume, Kirsche und Himbeere, mit zarten floralen und würzigen Nuancen im Finale. Am Gaumen zeigt er weiche, samtige Tannine sowie ein schönes Gleichgewicht zwischen Säure und Alkohol.

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