FRESCOBALDI
TOSCANA

Campone 2021



Formati

FRESCOBALDI
TOSCANA

Campone 2021

Vino Nobile di Montepulciano DOCG

Die Weinberge, aus denen wir den Vino Nobile di Montepulciano Campone gewinnen, befinden sich in einem historischen Gebiet für die Produktion des Vino Nobile di Montepulciano und gelten seit jeher als eines der berufensten Gebiete für die Weinherstellung Im Territorium von Montepulciano. Die Weinberge liegen auf den sanften Hügeln zwischen dem Val di Chiana und dem Val d'Orcia rund um das Weingut, auf einer Höhe von 300 Metern über dem Meeresspiegel. Sie unterscheiden sich in ihrer Lage und Bodenbeschaffenheit und ermöglichen es so, die Komplexität des Weins zu verbessern.

Klimaverlauf

Die Saison 2021 war durch eine große Wetterdynamik in Bezug auf Temperaturen und Niederschlagsmengen gekennzeichnet. Der Jahrgang wies eine eher geringe Niederschlagsmenge auf, auch wenn diese auf bestimmte Monate wie Januar und Februar konzentriert war, sowie Temperaturen, die besonders niedrige Tiefstwerte verzeichneten. Zwischen Februar und März führten die Durchschnittstemperaturen zu einem Beginn des Austriebs, der sich mit der Ankunft kalter Luft in den ersten Tagen des Monats April wieder verlangsamte. Die typisch sommerlichen Temperaturen in der ersten Junihälfte leiteten den Beginn der Blüte ein, die bis Mitte des Monats andauerte. Der Beginn der Traubenreife begann gegen Ende Juli und zog sich über den ganzen Monat hin. Die anschließende Reifephase verlief recht schnell, was durch die geringen Niederschläge zwischen August und September begünstigt wurde. Schließlich konnten während der Weinlese Trauben eingekellert werden, die den Jahrgang 2021 mit kräftigen Farben, intensiven Aromen, insbesondere von reifen Früchten, und einer Struktur, die sich durch reichlich Tannine und eine gute Säure auszeichnet, zu einem außergewöhnlichen Jahrgang gemacht haben.

Merkmale des Gebiets

Weinsorte: Sangiovese, lokal auch als Prugnolo gentile bezeichnet, und ergänzende Rebsorten mit roten Trauben
Alkoholischer Grad: 14 %
Ausbau: 24 Monate in Eichenfässern

Vinifizierung und Ausbau

Nach der Weinlese von Hand wurden die Trauben in Edelstahltanks bei einer kontrollierten Temperatur (max. 26 °C) vinifiziert und die Gärung erfolgte spontan. Die Maischegärung auf den Schalen erlaubte eine perfekte Extraktion der polyphenolischen Substanzen, die durch häufiges Umpumpen (Remontage) in den ersten Phasen der Gärung unterstützt wurde, dann in der Zwischenphase durch die „Delestage“ unterbrochen und in der Endphase wieder aufgenommen wurde. Die malolaktische Gärung wurde vor dem Winter in Stahltanks abgeschlossen. Der Ausbau in 50-hl-Eichenfässern dauerte wie üblich 24 Monate. Bevor der Nobile di Montepulciano Campone auf den Markt kommt, wird er in unserer Kellerei für die nächsten 4 Monate in der Flasche verfeinert.

Technische Anmerkungen

Der Campone Vino Nobile di Montepulciano 2021 hat eine intensive rubinrote Farbe. Das Bouquet ist sehr interessant mit fruchtigen Noten von kleinen schwarzen Früchten, Himbeeren und mediterranen Noten von Salbei und Thymian, gefolgt von einer schönen Würze und zarten Tertiärnoten. Am Gaumen ist er warm, weich, vollmundig, aber von einer guten Frische und Tanninhaltigkeit getragen. Bemerkenswerte aromatische Persistenz und Harmonie zwischen den verschiedenen organoleptischen Komponenten sowohl in der olfaktorischen als auch in der geschmacklichen Phase.