

Campone 2022



Campone 2022

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 Erzeugung des Vino Nobile di Montepulciano und gelten seit jeher als besonders geeignet, das Terroir von Montepulciano zur Geltung zu bringen. 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, der Komplexität des Weins Ausdruck zu verschaffen.

Klimaverlauf

Die klimatische Entwicklung in diesem Gebiet der Toskana war durch relativ hohe Temperaturen während des gesamten Jahres gekennzeichnet, was zu einer Beschleunigung der vegetativen Entwicklung im Mai, Juni und Juli führte. Dank einer guten Verteilung der Niederschläge konnte jedoch jeglicher Wasserstress vermieden werden. Der Jahrgang war insgesamt früher entwickelt als im Durchschnitt der Jahre, und zur Lese erreichten die Trauben eine hervorragende Konzentration an Zucker, Säure und phenolischen Bestandteilen.

Merkmale des Gebiets

Weinsorte: Sangiovese, lokal auch als Prugnolo gentile bezeichnet, und ergänzende Rebsorten mit roten Trauben

Alkoholischer Grad: 13,5 %

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 ermöglichte eine optimale Extraktion der phenolischen Substanzen, unterstützt durch häufige Remontagen in der Anfangsphase der Gärung, unterbrochen durch ein Délestage in der mittleren Phase und anschließend wieder aufgenommen in der Endphase. Die malolaktische Gärung wurde vor dem Winter in Stahltanks abgeschlossen. Die Reifung erfolgte wie üblich für 24 Monate in 50-hl-Eichenfässern. 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 2022 zeigt sich in einer wunderschönen, intensiven rubinroten Farbe. Die Nase ist intensiv fruchtig, mit Noten von Kirsche, Heidelbeere und Brombeere. Interessant ist die aromatische Empfindung von mediterranen Kräutern, die Frische und balsamische Anklänge einbringt. Im Abgang wird die Würze durch tertiäre Noten ausgeglichen, die auf die lange Reifung im Holz zurückzuführen sind. Am Gaumen bestätigt er seine Frische, das Tannin ist geschmeidig, der Abgang harmonisch und ausgewogen. Bemerkenswerte Persistenz der Aromen.

