

# Campone Rosso 2020





## Campone Rosso 2020

Rosso di Montalcino DOC

Produit dans l'une des zones viticoles toscanes emblématiques, à partir de raisins de sangiovese qui trouvent dans ce terroir leur pleine expression, le Campone Rosso est un mariage réussi entre complexité et vivacité.

#### Conditions climatiques

Après la reconstitution des réserves d'eau lors des derniers mois de 2019, qui a permis de faire face aux températures estivales plus élevées de juin à août, le début de la saison 2020 a été marqué par de faibles précipitations pendant les mois d'hiver. Le mois de mai s'est déroulé sans encombre grâce à des conditions climatiques idéales avec des journées chaudes et sèches accompagnées d'un petit vent. L'absence de pluie, y compris pendant la période des vendanges, a permis d'amener au chai des raisins parfaitement mûrs, sains et structurés à la composition phénolique et à la teneur en sucre excellentes.

## Notes techniques

Variété de vin: sangiovese Degrè d'alcool: 14 %

## Dégustation

Le Campone Rosso 2020 arbore une merveilleuse robe d'un rouge rubis intense. Au nez se succèdent des sensations de complexité et de fraîcheur. Le bouquet est dominé par une sensation fruitée avec des soupçons de cerise, de griotte et de mûre. Les notes florales prennent ensuite le dessus, suivies d'une délicate touche épicée. La bouche est parfaitement équilibrée entre acidité et alcool. Les tanins sont bien ronds.

Suggestions de dégustation: Il se marie avec de la charcuterie savoureuse comme le jambon ou le saucisson, des soupes toscanes comme la ribollita ou les pâtes aux haricots et de la crème de pois chiches. Pour les plats de résistance, il s'accorde avec le porc grillé.