


FRESCOBALDI
TOSCANA

Campone Rosso 2021



Formati
0,75 l

Campone Rosso 2021

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

La saison 2021 restera dans les annales comme une année dynamique. Après un hiver doux et pluvieux ayant engendré un débourrement légèrement précoce, les températures ont brusquement chuté début avril ralentissant quelque peu la croissance des bourgeons. À partir du mois de mai, les températures sont reparties à la hausse, donnant lieu à un été dont on retiendra les belles amplitudes thermiques entre le jour et la nuit ainsi que la longue période de chaleur intense. Au moment des vendanges, les raisins étaient dans un état sanitaire parfait grâce aux températures douces et à la faible humidité.

Notes techniques

Variété de vin: sangiovese

Degré d'alcool: 13 %

Dégustation

Le Campone Rosso 2021 arbore une robe rubis intense. Au nez, on perçoit d'intenses arômes de baies rouges et noires. Les senteurs florales et épicées valent elles aussi le détour. La bouche offre un parfait équilibre entre note alcoolisée et fraîcheur. Les tanins sont présents et 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.