FRESCOBALDI
TOSCANA

Campone Rosso 2022

Formati

0,75 l

FRESCOBALDI
TOSCANA

Campone Rosso 2022

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 2022 a été marquée par un hiver frais et sec avec un débourrement conforme à la normale. Le printemps, pluvieux lors de la croissance végétative, a conduit à un développement rapide et optimal de la vigne. L'été chaud et sec a été marqué par un bel épisode pluvieux fin juillet suivi d'un second le 15 août qui ont permis une véraison optimale. Par la suite, le temps a été presque parfait : ensoleillé, sec et frais avec de fortes amplitudes thermiques particulièrement bénéfiques au sangiovese, permettant aux raisins d'achever leur maturation et d'accumuler un grand potentiel aromatique et polyphénolique. Ces conditions ont permis d'attendre la maturité parfaite des raisins et de procéder à une récolte très progressive.

Notes techniques

Variété de vin: Sangiovese
Degrè d'alcool: 13,5 %

Dégustation

Le Campone Rosso 2022 présente une belle robe rubis brillant. Le nez, typique de l'appellation, évoque des senteurs florales de violette et de rose avec un crescendo de notes fruitées allant de la groseille à la myrtille en passant par la fraise des bois. À la fois belle et délicate, la note épicée rappelle le poivre noir et le clou de girofle. Le palais est frais et sec avec des tanins caressants.

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.