

Campone Rosso 2024



Campone Rosso 2024

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

L'hiver a été marqué par des températures plutôt douces et de rares précipitations. Le printemps frais, caractérisé par de fortes pluies, a permis un développement végétatif rapide et luxuriant. L'été a été marqué par quelques précipitations alternant avec de belles journées ensoleillées qui ont favorisé la croissance des raisins et maintenu l'équilibre végétatif de la vigne. La période de maturation a été marquée par de fortes amplitudes thermiques entre le jour et la nuit, qui ont conduit à une maturation progressive, avec des raisins en parfait état sanitaire au moment de la récolte.

Notes techniques

Variété de vin: sangiovese

Degré d'alcool: 13 %

Dégustation

À l'œil, le Campone Rosso 2024 présente une belle robe rubis très intense. Le nez délivre des senteurs de fruits mûrs qui rappellent la prune, la cerise et la framboise avec une délicate touche florale et épicée en finale. La bouche présente des tanins souples et veloutés, ainsi qu'un bel équilibre acide-alcool.

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.