FRESCOBALDI
TOSCANA

Campone 2021



Formati

FRESCOBALDI
TOSCANA

Campone 2021

Vino Nobile di Montepulciano DOCG

Les vignobles dont est issu le Vino Nobile di Montepulciano Campone sont situés dans l'une des régions de production historiques du Vino Nobile di Montepulciano, considérée depuis toujours comme l'une des plus propices à l'exaltation du terroir de Montepulciano. Situés sur les douces collines entre le val di Chiana et le val d'Orcia, les vignobles, qui entourent la colline du domaine, bénéficient d'une altitude de 300 mètres au-dessus du niveau de la mer et jouissent d'une grande variété de sols et d'expositions, ce qui permet de mettre en valeur la complexité du vin.

Conditions climatiques

La saison 2021 a été très dynamique en termes de températures et de pluviométrie. Le millésime a été marqué par de faibles précipitations concentrées sur les mois de janvier et de février et des températures minimales particulièrement basses. Le débourrement a commencé entre février et mars grâce à des températures moyennes avant de ralentir avec l'arrivée d'air froid les premiers jours d'avril. La floraison a débuté début juin à la faveur de températures estivales et s'est poursuivie jusqu'au milieu du mois. La véraison a commencé vers la fin du mois de juillet et s'est poursuivie pendant tout le mois. La phase de maturation, assez soudaine, a été favorisée par de faibles précipitations entre août et septembre. Les vendanges ont permis l'arrivée au chai de raisins qui ont fait de 2021 un millésime d'exception de par ses couleurs vives, ses arômes intenses, notamment de fruits mûrs, et sa structure caractérisée par des tanins abondants et une bonne acidité.

Notes techniques

Variété de vin: sangiovese connu localement sous le nom de Prugnolo gentile et cépages rouges complémentaires
Degrè d'alcool: 14 %
Élevage: 24 mois en fûts de chêne

Vinification et élevage

Après avoir été récoltés à la main, les raisins ont été vinifiés dans des cuves en acier inoxydable à température contrôlée (26 °C maximum) et la fermentation s'est faite spontanément. La macération pelliculaire a permis une extraction parfaite des composés polyphénoliques, avec des remontages fréquents au début de la fermentation, interrompus par un délestage à mi-parcours, avant de reprendre en phase finale. La fermentation malolactique a été effectuée en cuves d'acier avant l'hiver. L'élevage en fûts de chêne de 50 hl s'est poursuivi comme d'habitude pendant 24 mois. Avant d'être mis sur le marché, le Vino Nobile di Montepulciano Campone a vieilli en bouteille dans notre cave pendant encore 4 mois.

Dégustation

Le Campone Vino Nobile di Montepulciano 2021 présente une robe rubis intense. Le nez dévoile des notes fruitées très intéressantes de petits fruits noirs et de framboise et des senteurs méditerranéennes de sauge et de thym, suivies d'une belle note épicée et de délicats arômes tertiaires. La bouche est chaleureuse, souple et pulpeuse, soutenue par une belle fraîcheur et une bonne tannicité. La persistance aromatique est remarquable, tout comme l'harmonie entre les différents composants organoleptiques au nez comme en bouche.