

**FRESCOBALDI**
TOSCANA

Campone 2022



Formati

Campone 2022

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

Dans cette zone de la Toscane, les conditions climatiques ont été marquées par des températures plutôt élevées tout au long de l'année, ce qui a entraîné une accélération du cycle végétatif au cours des mois de mai, juin et juillet. Les précipitations bien réparties ont cependant permis d'éviter tout stress hydrique. De manière générale, l'année a été plus précoce que la normale et, au moment de la récolte, les raisins présentaient une belle concentration en sucre, en acidité et en polyphénols.

Notes techniques

Variété de vin: sangiovese connu localement sous le nom de Prugnolo gentile et cépages rouges complémentaires

Degré d'alcool: 13,5 %

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 chai pendant encore 4 mois.

Dégustation

Le Campone Vino Nobile di Montepulciano 2022 présente une superbe robe rubis intense. Le nez est intensément fruité avec des notes allant de la cerise à la mûre en passant par la myrtille. La sensation aromatique de plantes méditerranéennes, qui apporte une fraîcheur balsamique, vaut le détour. Bel équilibre en finale entre les épices et les arômes tertiaires dus à l'élevage prolongé sous bois. La bouche fait elle aussi montre d'une belle fraîcheur, les tanins sont caressants et la finale est belle. La persistance aromatique est remarquable.