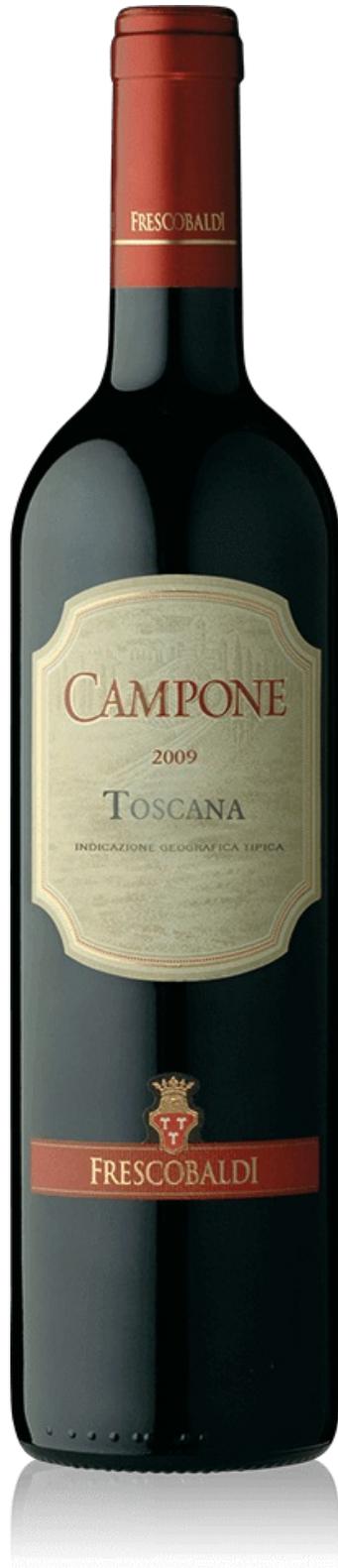



FRESCOBALDI
TOSCANA

Campone Rosso 2009



Formati
0,75 l

Campone Rosso 2009

Rosso di Montalcino DOC

Prodotto da un'attenta selezione di uve Sangiovese della Tenuta di CastelGiocondo è uno dei vini simbolo della zona di produzione del Brunello di Montalcino.

Andamento climatico

Il bilancio è molto positivo soprattutto per l'ottimo livello qualitativo delle uve raccolte. La primavera 2009, come negli anni precedenti, è stata marcata da piogge insistenti che hanno messo alla prova i viticoltori per i lavori di gestione della vegetazione e per la difesa sanitaria, ma contemporaneamente hanno ben rifornito le falde acquifere. I mesi di giugno e di luglio 2009 sono stati invece caratterizzati da precipitazioni discrete che hanno fatto recuperare il ritardo vegetativo primaverile e provocato un anticipo di maturazione. Le viti hanno così lavorato al meglio e l'uva è maturata leggermente prima rispetto allo scorso anno. Inoltre le notti fresche e le giornate calde e assolate che si sono succedute nel mese di settembre hanno fatto sì che le uve potessero arrivare a piena maturazione e produrre vini di grande qualità. Il favorevole andamento stagionale ha offerto le migliori condizioni per portare in cantina frutti maturi, dalla giusta acidità e da una buona complessità aromatica.

Note tecniche

Provenienza: Vigneti situati nel comune di Montalcino

Esposizione: Sud, Sud-Ovest

Tipologia Suolo: Terreni galestrosi, di alberese ed arenaria, ricchi di argilla e calcio

Densità Impianti: 5.500/Ha

Allevamento: Cordone speronato basso

Varietà: Sangiovese 100%

Fermentazione Malolattica: Subito successiva a quella alcolica

Maturazione: Botti da 174 hl in rovere di Slavonia e contenitori in acciaio - 12 mesi, parte in botti e parte in acciaio e 4 mesi in bottiglia

Note degustative

Il colore è rosso rubino intenso limpido e brillante. La parte olfattiva rivela sensazioni fruttate di ciliegia e mora con lievi nuances di cuoio, tabacco, cacao e caffè. In bocca è ricco e corposo, con tannini fini ed eleganti ben amalgamati nella struttura. Il finale è lungo e persistente.

Abbinamento: Salumi saporiti come soprassata o salame, zuppe toscane come ribollita o pasta e fagioli, crema di ceci. Tra i secondi, carne di maiale alla griglia.