

  
**FRESCOBALDI**  
TOSCANA

## Campone Rosso 2010



Formati  
0,75 l

# Campone Rosso 2010

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

La vendemmia 2010 è terminata il 20 ottobre. La primavera 2010 è stata marcata da piogge frequenti 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 estivi sono stati caratterizzati da un'alternanza omogenea di precipitazioni discrete e giornate soleggiate. Settembre infine è stato caratterizzato da un clima ideale con notti fresche e giornate calde e soleggiate fino alla fine della vendemmia. Le viti hanno così lavorato al meglio e l'uva è arrivata in cantina ad un grado di maturazione ottimale.

## 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%

**Grado Alcolico:** 13,5°

**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

Di colore rosso rubino intenso, Campone Rosso 2010 è vinoso, con profumi secondari che affiancano le note primarie di prugna. E' un vino dalle caratteristiche organolettiche tipiche del territorio di provenienza, con sentori di caffè tostato e ricordi di cuoio e di sacco di juta. In bocca è caldo, con tannini pronunciati. Nel retrogusto finale emergono note speziate di noce moscata.

**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.