FRESCOBALDI
TOSCANA

Campone Rosso 2012



Formati

0,75 l

FRESCOBALDI
TOSCANA

Campone Rosso 2012

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 campagna viticola è stata caratterizzata da temperature elevate durante la stagione estiva e da una piovosità contenuta. L'andamento stagionale particolarmente asciutto ha favorito uno sviluppo armonioso delle uve. Nonostante la raccolta sia stata molto lunga, le nostre uve hanno mantenuto uno stato sanitario perfetto sino alla fine. Primo passo per ottenere dei buoni vini.

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: 14°
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

Campone Rosso 2012 è di colore rosso rubino non molto intenso, in linea con la tipica pigmentazione del Sangiovese. Al naso si avvertono prugna, profumi dolci di caramella al lampone e zucchero filato, sentori mediterranei e agrumati di bergamotto e Kumquat. Sul finale ricordi floreali di viola e rosa e leggermente speziati di the nero e cannella. La trama tannica decisa assicura una buona pulizia della bocca. Completano il quadro olfattivo una nota floreale di viola e rosa e a seguire ricordi di thè e di cannella. Spiccata acidità ma nel contempo la sensazione pseudo calorica è evidente. Degustato febbraio 2014

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