FRESCOBALDI
TOSCANA

Campone Rosso 2014



Formati

0,75 l

FRESCOBALDI
TOSCANA

Campone Rosso 2014

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

L'inverno mite con la quasi assenza delle basse temperature tipiche del periodo, ha favorito un germogliamento precoce e la successiva fioritura. Poi un'estate anomala, con diverse piogge e poche giornate di vero caldo, ha messo a dura prova la conduzione dei vigneti, necessitando ripetuti interventi di interventi di gestione del verde. Un settembre con poche piogge, notti fresche e giornate assolate e ventose, ha permesso alle uve di maturare nel migliore dei modi tanto da avere un ottimo equilibrio naturale buccia/succo. In vendemmia le uve sono arrivate in perfette condizioni.

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

La ricchezza degli aromi di Rosso Campone 2014 rivela un'intrigante alternanza tra frutti rossi e piacevoli note speziate. Vibrante e ricco, fratello minore del Brunello Campone, si accompagna a lungo in bocca chiamando a gran voce carni rosse e piatti saporiti, ideale con una tartare.

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.