FRESCOBALDI
TOSCANA

Campone Rosso 2015



Formati

0,75 l

FRESCOBALDI
TOSCANA

Campone Rosso 2015

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 Sangiovese è germogliato durante la prima settimana di aprile ed ha continuato a crescere regolarmente sfruttando le abbondanti riserve idriche lasciate dal 2014 e da una piovosità nella norma dell'inverno 2015. La stagione è proseguita con un clima asciutto e soleggiato. Nella prima settimana di agosto due piogge importanti hanno dato sollievo alle piante e hanno abbassato le temperature permettendo alle uve di maturare nelle migliori 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%
Tempo Macerazione: 16 giorni
Fermentazione Malolattica: Subito successiva a quella alcolica
Maturazione: Botti in rovere di Slavonia e contenitori in acciaio - 10-12 mesi, parte in botti e parte in acciaio e alcuni mesi in bottiglia

Note degustative

Rosso rubino intenso e luminoso. Al naso manifesta note fruttate di marasca e mora arricchito da delicate note floreali. In bocca è caratterizzato da un frutto fresco e croccante ma con un tannino morbido e suadente

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.