


FRESCOBALDI
TOSCANA

Campone Rosso 2017



Formati
0,75 l

Campone Rosso 2017

Rosso di Montalcino DOC

Prodotto in una delle zone simbolo dell'enologia Toscana, da uve Sangiovese che trovano in questo terroir una delle massime espressioni. Campone Rosso è il perfetto connubio tra complessità e vivacità.

Andamento climatico

La stagione 2017 è stata caratterizzata da un inverno piuttosto mite con temperature leggermente al di sopra delle medie. Il periodo estivo e quello primaverile sono stati caratterizzati da temperature elevate e da una piovosità contenuta. La combinazione tra terreni profondi, su cui vengono coltivate le uve Sangiovese, e l'andamento stagionale particolarmente asciutto, hanno comportato una crescita vegetativa con conseguente fase di maturazione eccellente. Le uve sono arrivate al momento della vendemmia sane, intatte e ben concentrate.

Note tecniche

Varietà: Sangiovese

Grado Alcolico: 13,5%

Maturazione: parte in botti di legno - 12 mesi e successivo affinamento in bottiglia

Note degustative

Campone Rosso 2017 si presenta di color rosso rubino intenso e luminoso. Al naso i sentori fruttati sono quelli predominanti; la mora, il mirtillo, la ciliegia lasciano poi il passo a delicate note floreali e ad una leggera speziatura. In bocca la sua freschezza si equilibra perfettamente con la nota alcolica. Il tannino è rotondo 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.