FRESCOBALDI
TOSCANA

Campone Rosso 2018



Formati

0,75 l

FRESCOBALDI
TOSCANA

Campone Rosso 2018

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 2018 è stata caratterizzata da un inverno fresco e piovoso, con un germogliamento nella norma. La primavera piovosa, specie nel periodo della fioritura, ha naturalmente comportato una riduzione del carico produttivo delle viti. Il periodo estivo è stato marcato da un clima asciutto ma senza eccessi. Ciò ha permesso un buono sviluppo del grappolo ed un'ottima maturazione, con notti fresche ideali per lo sviluppo dei profumi e del colore. La tramontana di metà settembre ha portato ad un abbassamento delle temperature. La stagione fresca, ventilata ma soleggiata è riuscita a dar luogo ad una splendida vendemmia per il Sangiovese, che ha potuto completare la sua maturazione accumulando un grande potenziale aromatico e polifenolico.

Note tecniche

Varietà: Sangiovese
Grado Alcolico: 13,5 %
Maturazione: parte in botti di legno - 12 mesi e successivo affinamento in bottiglia

Note degustative

Dal color rosso rubino intenso e luminoso, Campone Rosso 2018 risulta particolarmente fine ed elegante. L'incipit olfattivo è intensamente fruttato: note di piccoli frutti di bosco. Questi ben si bilanciano con sentori di spezie dolci. La bocca è delicata e fresca, con un tannino presente ma elegante e perfettamente integrato. Il finale si prolunga con note fruttate ed una bella vivacità che termina con una sensazione di grande freschezza.

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.