


FRESCOBALDI
TOSCANA

Campone Rosso 2018



Formati
0,75 l

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.