



Campono Rosso 2019

Andamento climatico

L'andamento stagionale 2019 è stato molto variabile. Dopo un inverno caratterizzato da temperature sotto la media e da scarse piogge, la primavera ha fatto registrare eventi piovosi che hanno permesso di recuperare il deficit idrico. Il germogliamento, iniziato in linea con la fenologia della vite, ha subito un leggero rallentamento per via di un abbassamento della temperatura e di abbondanti piogge durante il mese di maggio. Nel complesso i mesi estivi sono comunque stati caratterizzati da un'alternanza omogenea tra precipitazioni e giornate soleggiate. Nel mese di settembre si sono avute giornate calde e soleggiate fino alla fine della vendemmia. Tutto questo ha permesso di ottenere uve altamente qualitative, sane, dal perfetto corredo aromatico e polifenolico.

Note tecniche

Varietà Vino
Sangiovese

Grado Alcolico
13,50%

Vinificazione e maturazione

Note degustative

Formati Disponibili
0,75 l

Note Organolettiche

Rosso rubino intenso alla vista, Campone rosso al naso presenta note di frutta a bacca rossa quali mora e mirtillo; le note floreali ben si bilanciano con quelle dei piccoli frutti. In bocca è fresco e suadente con tannini ampi e vellutati. Presenta un retrogusto fruttato, lungo e persistente.

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.

