


FRESCOBALDI
TOSCANA

Campone Rosso 2022



Formati
0,75 l

Campone Rosso 2022

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 2022 è stata caratterizzata da un inverno fresco e asciutto, con un germogliamento nella norma. La primavera, piovosa nel periodo della crescita vegetativa, ha portato ad un buono e rapido sviluppo delle piante. Il periodo estivo è stato marcato da un clima asciutto e caldo; tuttavia, una bellissima pioggia a fine luglio ed una successiva il 15 agosto hanno permesso un buon svolgimento dell'invasatura. Successivamente un clima pressoché perfetto: soleggiato, asciutto e fresco, con importanti escursioni termiche notturne, particolarmente favorevoli per il Sangiovese, hanno permesso alle uve di completare la propria maturazione accumulando un grande potenziale aromatico e polifenolico. Tutto ciò ha permesso una vendemmia molto progressiva e di poter attendere la perfetta maturità delle uve.

Note tecniche

Varietà: Sangiovese

Grado Alcolico: 13,5%

Note degustative

Campone Rosso 2022 presenta un bel colore rosso rubino brillante. L'olfatto tipico ricorda sentori floreali di viola mammola e rosa con un crescendo di note fruttate che spaziano dal ribes rosso, al mirtillo, finanche alla fragolina di bosco. Bella e delicata al contempo la speziatura di pepe nero e chiodo di garofano. Fresco e asciutto al palato, con un tannino carezzevole.

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.