

Campone Rosso 2024



Campone Rosso 2024

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 invernale si è caratterizzata per temperature piuttosto miti e poche precipitazioni. La primavera fresca, al contrario, caratterizzata da abbondanti piogge, ha favorito uno sviluppo vegetativo rapido e rigoglioso. L'estate è stata segnata da qualche pioggia alternata a bellissime giornate di sole che hanno favorito l'accrescimento delle uve e mantenuto le piante in equilibrio vegetativo. Il periodo della maturazione è stato caratterizzato da importanti escursioni termiche tra giorno e notte, che hanno portato ad un graduale raggiungimento maturazione, con uve al momento della raccolta in perfetto stato sanitario.

Note tecniche

Varietà: Sangiovese

Grado Alcolico: 13%

Note degustative

Campone rosso 2024 si presenta alla vista con un bellissimo colore rosso rubino molto intenso. Al naso rimanda a sentori di frutta matura che ricordano la prugna, la ciliegia e il lampone con una delicata sensazione floreale e speziata sul finale. In bocca presenta un bel tannino morbido e vellutato, bello anche l'equilibrio acido-alcolico.

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.