FRESCOBALDI
TOSCANA

Campone 2020



Formati

FRESCOBALDI
TOSCANA

Campone 2020

Vino Nobile di Montepulciano DOCG

I vigneti da cui otteniamo il Vino Nobile di Montepulciano Campone sono ubicati in una zona storica per la produzione di Vino Nobile di Montepulciano e da sempre considerata tra le più vocate all'esaltazione del territorio di Montepulciano. Adagiati sulle morbide colline tra la Val di Chiana e la Val d'Orcia i vigneti sono disposti intorno alla collina dell'azienda, godono di un'altimetria di 300 metri s.l.m. e si diversificano per esposizione e tipologia di suolo, permettendo così di valorizzare la complessità del vino.

Andamento climatico

La stagione 2020 è iniziata con una piovosità piuttosto limitata nei mesi invernali, dopo il ripristino delle riserve idriche avvenuto negli ultimi mesi del 2019. Le riserve idriche generate in questo periodo hanno consentito di affrontare le più alte temperature del periodo estivo da giugno ad agosto. Le viti hanno iniziato il loro germogliamento negli ultimi giorni di marzo. L'inizio della fioritura si è verificato nella seconda quindicina di maggio con poi un decorso regolare favorito da un clima ideale con giornate calde, secche e lievemente ventose. L'assenza di piogge anche durante il periodo vendemmiale ha permesso di portare in cantina uve perfettamente mature, sane e strutturate. Perfetti il corredo fenolico ed il tenore zuccherino. Sicuramente un'annata dall'andamento climatico molto favorevole.

Note tecniche

Varietà: 90% Sangiovese, localmente denominato Prugnolo gentile, e 10% vitigni complementari a bacca rossa
Grado Alcolico: 13,5%
Maturazione: 24 mesi in botti di rovere

Vinificazione e maturazione

Una volta vendemmiate a mano le uve sono state vinificate in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata (max 26°C) e la fermentazione è stata condotta spontaneamente. La macerazione sulle bucce ha consentito una perfetta estrazione delle sostanze polifenoliche, coadiuvata da rimontaggi frequenti nelle fasi iniziali della fermentazione, interrotti da un "delestage" in fase intermedia, per poi riprendere in fase finale. La fermentazione malolattica si è completata in acciaio prima dell'inverno. La maturazione in botti di rovere da 50 hl si è protratta come di consueto per 24 mesi. Prima di essere immesso sul mercato, il vino Nobile di Montepulciano Campone si è affinato in bottiglia presso la nostra cantina per i successivi 4 mesi.

Note degustative

Campone Vino Nobile di Montepulciano 2020 alla vista si presenta di colore rosso rubino intenso. All'analisi olfattiva mostra intense note di frutti di bosco, tra i quali emergono la mora di rovo e il mirtillo, affiancati da frutti rossi come la ciliegia in tutte le sue declinazioni. Fresco e balsamico con nitidi ricordi di salvia, maggiorana e timo ben presto fanno spazio alle note speziate di pepe, tabacco e cardamomo. Il finale olfattivo è dominato da sentori di fava di cacao, grafite e radice di liquirizia. Al palato entra con una piacevole larghezza data dal corpo generoso, giustamente tannico, fresco e dritto nel finale gustativo. Notevole la persistenza aromatica intensa e l'armonia tra le varie componenti organolettiche sia nella fase olfattiva che in quella gustativa.