FRESCOBALDI
TOSCANA

Campone 2021



Formati

FRESCOBALDI
TOSCANA

Campone 2021

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 2021 è stata caratterizzata da un grande dinamismo in termini di temperature e piovosità. L'annata si è contraddistinta per una piovosità piuttosto scarsa anche se concentrata in alcuni mesi specifici quali gennaio e febbraio e per temperature che hanno fatto registrare valori delle minime particolarmente bassi. Tra febbraio e marzo le temperature medie hanno portato ad un inizio del germogliamento che è rallentato con l'arrivo di aria fredda nei primi giorni del mese di aprile. Le temperature tipicamente estive della prima parte di giugno hanno indotto l'inizio della fioritura che si è protratta fino a metà mese. L'invaiatura è iniziata verso fine luglio e si è estesa per tutto il mese. La successiva fase di maturazione è stata piuttosto repentina aiutata da scarse piogge cadute tra agosto e settembre. Il periodo vendemmiale ha consentito di portare in cantina uve che hanno reso l'annata 2021 straordinaria per colori decisi, intensità di profumi soprattutto di frutta matura e struttura caratterizzata da abbondante tannicità e buona acidità.

Note tecniche

Varietà: Sangiovese localmente denominato Prugnolo gentile e vitigni complementari a bacca rossa
Grado Alcolico: 14%
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 2021 presenta un colore rosso rubino intenso. All'olfatto risultano essere molto interessanti le note fruttate di piccoli frutti neri, di lampone e le note mediterranee di salvia e timo, seguite da una bella speziatura e da delicate note di terziario. Al palato è caldo, morbido, polposo ma sostenuto da una buona freschezza e tannicità. Notevole la persistenza aromatica e l'armonia tra le varie componenti organolettiche sia nella fase olfattiva che in quella gustativa.