

**FRESCOBALDI**
TOSCANA

Campone 2022



Formati

Campone 2022

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

L'andamento climatico in questa zona della Toscana è stato caratterizzato da temperature piuttosto elevate nell'arco dell'anno, queste hanno comportato nei mesi di maggio, giugno e luglio un'accelerazione dello sviluppo vegetativo. Grazie ad una buona distribuzione delle piogge è stato comunque evitato un eventuale stress idrico. L'annata in generale è stata più precoce rispetto alla media e alla vendemmia le uve sono arrivate con una splendida concentrazione zuccherina, di acidità e dotazione polifenolica.

Note tecniche

Varietà: Sangiovese localmente denominato Prugnolo gentile e 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 2022 si presenta di uno splendido colore rosso rubino intenso. Il naso è intensamente fruttato, con sentori che spaziano dalla ciliegia, al mirtillo sino alla mora. Interessante la sensazione aromatica di erbe mediterranee che dona freschezza e balsamicità. Sul finale la spezia si bilancia con i sentori terziari dovuti al prolungato affinamento in legno. Al palato ribadisce la sua freschezza, il tannino è carezzevole, bello il finale gustativo. Notevole la persistenza aromatica.