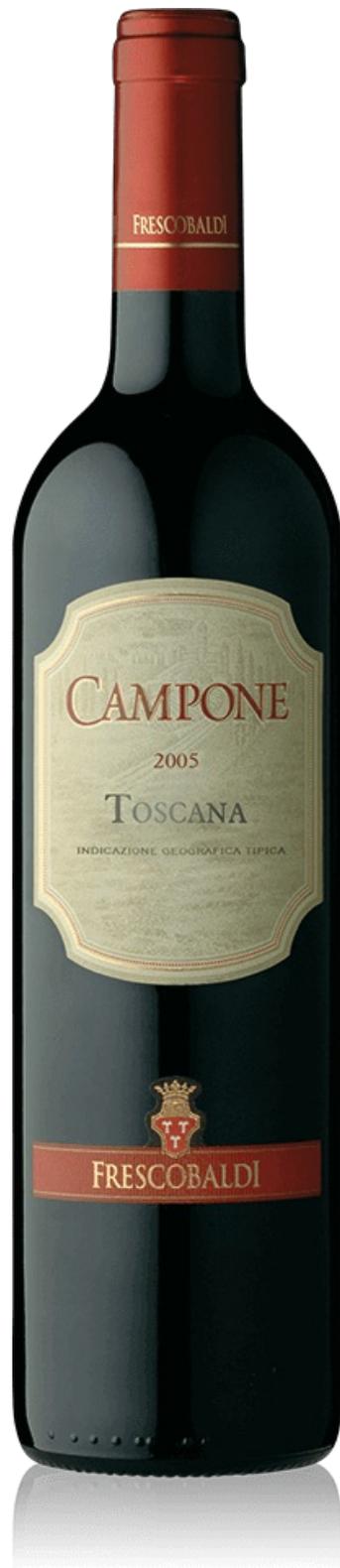



FRESCOBALDI
TOSCANA

Campono Rosso 2005



Formati
0,75 l

Campone Rosso 2005

Rosso di Montalcino DOC

Prodotto da un'attenta selezione di uve Sangiovese della Tenuta di CastelGiocondo è uno dei vini simbolo della zona di produzione del Brunello di Montalcino.

Andamento climatico

Il bilancio della vendemmia 2005 è nettamente positivo e la qualità delle uve in cantina è molto buona. Le giornate di sole di fine settembre, con la brezza mite, hanno dato alle uve la concentrazione necessaria e un'ottima condizione sanitaria. Dopo una stagione climatica altalenante che ha richiesto una gestione attenta, specie in alcune zone, non si poteva aspettare un raccolto migliore.

Note tecniche

Provenienza: Vigneti situati nel comune di Montalcino

Esposizione: Sud, Sud-Ovest

Tipologia Suolo: Terreni galestrosi, di alberese ed arenaria, ricchi di argilla e calcio

Densità Impianti: 5.500/Ha

Allevamento: Cordone speronato basso

Varietà: Sangiovese 100%

Fermentazione Malolattica: Subito successiva a quella alcolica

Maturazione: Botti da 174 hl in rovere di Slavonia e contenitori in acciaio - 12 mesi, parte in botti e parte in acciaio e 4 mesi in bottiglia

Note degustative

Colore rubino intenso, con una buona limpidezza d'insieme. Nella parte olfattiva si affermano inizialmente elementi fruttati, con sentori di ciliegia e mora che predominano, con lievi nuances di tabacco e cuoio a completare il tutto. In bocca è solido, con tannini fitti ma ben amalgamati alla componenete alcolica, sapore pieno che lo accompagna ad un finale sapido.

Abbinamento: Salumi saporiti come soprassata o salame, zuppe toscane come ribollita o pasta e fagioli, crema di ceci. Tra i secondi, carne di maiale alla griglia.