

Campone Rosso 2007



Campone Rosso 2007

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

La vendemmia 2007 si è mostrata subito particolarmente buona grazie al favorevole andamento stagionale. Nell'inverno 2006–2007 i vigneti in Toscana hanno beneficiato d'un clima molto mite, il più mite dal 1950. L'autunno è stato clemente, i ceppi hanno potuto mantenere fino a tardi le loro foglie: tutte condizioni favorevoli che hanno consentito ai vigneti di mettere da parte le riserve necessarie per garantirsi un'ottima e promettente vendemmia. I mesi primaverili sono stati contraddistinti da un clima temperato, con precipitazioni scarse e senza stress termici: questo ha favorito una buona condizione fitosanitaria delle uve. Grazie a giornate quasi estive nel mese di aprile la vegetazione ha preso un grande slancio e ha fatto registrare un anticipo vegetativo di 2–3 settimane sulla media delle annate precedenti.

Note tecniche

Provenienza: Vigneti situati nel comune di Montalcino

Esposizione: Sud, Sud-Ovest

Tipologia Suolo: Terreni galestroso, 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

Alla vista è limpido e brillante, con colore rubino composito, con riflessi violacei; all'olfatto ha buona intensità e fragranza e si riconoscono profumi di piccoli frutti freschi e leggera marasca che si evolvono poi in note speziate di tabacco e cioccolato. In bocca è armonico ed equilibrato, ha nerbo e freschezza con buona persistenza aromatica. Caldo e armonico presenta un buon finale di degustazione .

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