

Campone Rosso 2011



Campone Rosso 2011

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

Durante il mese di Agosto si sono verificate due situazioni climatiche di straordinaria importanza che hanno plasmato con la forza degli elementi naturali le caratteristiche delle uve. La prima metà di Agosto è stata caratterizzata da giornate con sole, temperature diurne mai superiori ai 30° e notti molto fredde. Nella seconda parte di Agosto invece la potenza del sole ha dato forza e concentrazione alle uve rosse come il Sangiovese. Il risultato finale è che abbiamo ottenuto delle uve bianche con una sanità perfetta, mature, ricche di precursori d'aroma e con una buona acidità; e delle uve rosse contraddistinte da un aspetto sanitario straordinario, ben mature, concentrate e ricche di materiale polifenolico. La vendemmia è iniziata il 16 Agosto e si è conclusa il 5 Ottobre.

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%

Grado Alcolico: 14°

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

Campone Rosso 2011 ha un colore rosso rubino, limpido e brillante. All'olfatto è intenso, fragrante, rivela sensazioni fruttate di ciliegia accompagnate da delicate note di tabacco e caffè tostato. In bocca risulta armonico ed equilibrato, ha nerbo e freschezza con una buona persistenza aromatica. Nel retrogusto finale emergono note speziate di chiodi di garofano e noce moscata.

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