



CAMPOGIOVANNI



# Rosso di Montalcino

Doc 2022

Nella seconda metà degli anni '90 nella tenuta di Campogiovanni sono stati piantati 6 ettari di vigneto a Rosso di Montalcino DOC. Questo vino dimostra la grande versatilità del sangiovese capace di esprimersi a ottimi livelli anche in una versione meno strutturata e complessa del Brunello. Si distingue per armonia, eleganza nei profumi e piacevolezza di beva.

## Caratteristiche Annata

La siccità dei mesi estivi non ha inciso a livello qualitativo e sullo sviluppo dei grappoli ma solo sulle quantità: le piogge primaverili hanno permesso alle viti di attingere a buone riserve di acqua e nutrienti minerali durante i mesi più siccitosi. Inoltre le temperature, pur rimanendo alte durante il giorno, si sono abbassate negli orari notturni, con un'escursione termica che ha permesso al Sangiovese il regolare sviluppo fenolico. A metà agosto si sono verificati fenomeni di pioggia anche prolungati, garantendo così temperature più miti e un'ulteriore riserva idrica di grande importanza per il raggiungimento ottimale della maturazione delle uve. Lo stato sanitario dei grappoli portati in cantina è stato molto buono. La vendemmia del Sangiovese è iniziata in leggero anticipo, verso il 10 settembre e si è chiusa, come di consueto, dopo circa un mese.

## Note di Degustazione e Abbinamenti

Vino di media struttura, colore rosso rubino, con sentori di ciliegia, mora e legno di cedro. Gusto fresco, morbido, di lunghezza sorprendente. Primi piatti di pasta con ragù di carne, funghi, o tartufo. Secondi di carne di maiale o vitello salsato.

## Ubicazione Vigneti

Tenuta di Campogiovanni (Montalcino, Siena)

## Caratteristiche del Terreno

Medio impasto con componente argillosa prevalente su limo e sabbia, riposanti su basi di arenarie e di marne calcaree.

## Sistema di Allevamento

Cordone speronato

## Uvaggio

Sangiovese 100%

## Vendemmia

2<sup>a</sup> e 3<sup>a</sup> settimana di settembre

## Vinificazione e Affinamento

Macerazione per 12 giorni ad una temperatura di 28–30°C. Fermentazione malolattica in vasche di acciaio. Maturazione in botti di rovere di Slavonia per 12 mesi. Affinamento in bottiglia per 2 mesi.

## Bottiglie Prodotte

23.000

## Temperatura di Servizio

14 °C

## Alcool

14% Vol

## Invecchiamento

5–6 anni

## Acidità Totale

5,8 g/l

## Residuo Zuccherino

0,0 g/l

## Formato

