



CAMPO DEL DRAGO, BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG

CHF 119.00 inkl. MwSt.

Castiglion del Bosco Società Agricola s.r.l

Region: Toscana (Montalcino) / Italien

Jahrgang: **2008 / 2010**

Kategorie: schwerer Rotwein

Alkohol: 15.0 % vol.

Flaschengrösse: 75 cl

Trauben: **Sangiovese 100 %**

Ausbau: Barrique, grosses Holzfass, Zementtank



SKU: I410508.075

Kategorien: [Italien](#), [Rotwein](#), [Toscana - Toskana](#), [Weine](#)

PRODUKT-BESCHREIBUNG

Campo del Drago ist ein Brunello di Montalcino Cru aus der besten Lage des Weinbergs Capanna. Die Trauben stammen aus einem 1.5 Ha grossen Bereich in der höchsten Erhebung dieser Rebenlage.

Ein herrlich strukturierter Wein mit unverwechselbarer Persönlichkeit. Er ist das edelste und komplexeste Produkt das bei Castiglion del Bosco aus Sangiovese hergestellt wird.

Degustation:

Klare, rubinrote Farbe mit hellen granatfarbenen Reflexen. Intensiv, komplex und fein. Noten von reifen Waldbeeren, Brombeermarmelade, Tabak, Heu, Chinarinde und Leder. Intensiv, komplex und fein. Noten von reifen Waldbeeren, Brombeermarmelade, Tabak, Heu, Chinarinde und Leder. Präsenze Tannine, ein herzhafter und robuster Wein, mit grossem und langem Finale.

Ideale Trinktemperatur: 18 – 20 °C

Passend zu: weissem und rotem Fleisch, Schweinefleisch, Lamm, Wild, gereiftem Käse

Weinberg / Reben:

Bodenbeschaffenheit: Tonschiefer, Kies

Anbauhöhe: 450 m. ü.d.M.

Traubenlese: Zweite Hälfte Oktober

Lese: manuell in kleine, feste Kisten

Bestockung: 5000 Reben/ha

Ertrag : 5 t/ha

Rebenerziehung: Guyot

Fermentation:

Klassische Rotwein-Vinifizierung während 20 Tagen imahltank bei 28°C.

Ausbau:

28 Monate in französischen Barriques (25% neu, 75% einmal oder zweimal gebraucht) bzw. im grossen Eichenholzfass von 30 – 50 hl und 6 Monate im Zementtank (nicht emailliert). Im Anschluss 36 Monate in der Flasche.