

2019 Campo del Drago Brunello di Montalcino DOCG

Castiglion del Bosco | Toskana

Die Trauben für den Spitzenbrunello Campo del Drago kommen aus der Premiumlage Capanna. Die 1,5 Hektar Weinberg liegen auf der höchsten Erhebung des Gebietes und werden sorgfältig gepflegt und ertragsreduziert. Nach der Maischegärung und Mazeration auf den Schalen reift er für 24 Monate in französischen Eichenfässern. Der Campo del Drago ist der raffinierteste Ausdruck des Sangiovese, der in Castiglion del Bosco erzeugt wird. Der Jahrgang 2019 gilt in der Toskana als ausgezeichnet. Das Wetter war ideal: Ein kühler Frühling folgte auf einen warmen Sommer mit ausreichend Regen, was zu einer gleichmäßigen Reifung der Trauben führte. Besonders Sangiovese-Weine zeigen intensiven Geschmack, ausgewogene Säure und feine Tannine. Ein harmonischer, kraftvoller Jahrgang.

„Der Campo del Drago 2019 ist ein strenger Wein mit großer Persönlichkeit. Würzige Noten von Wacholder und schwarzem Pfeffer verbinden sich mit frischen Noten von Minze und Bitterorange. Der Schluck ist tief und einhüllend, unterstützt von reifen und komplexen Tanninen. Der lange, anhaltende Abgang lässt die Langlebigkeit erahnen, die der Wein in der Flasche beibehalten kann“. Cecilia Leoneschi, Oktober 2023



Sensorik

Farbe	granatrot
Duft	Mocca, nasses Laub, Schwarzkirsche
Geschmack	markantes Tannin, mittlere Säure, kräftig

Wissenswertes

Ausbau	Barrique, Flaschenreife
Trinkreife	2024-2038
Trinktemperatur	16-18°C

Speiseempfehlung

Gerichte mit Hirsch, Rehbraten, kurzgebratenes Rind

Produzent

Die Geschichte von Castiglion del Bosco beginnt Anfang des 20. Jahrhunderts, zwischen Angriffen und Territorialstreitigkeiten. Castiglion del Bosco war früher ein großes landwirtschaftliches Gut, ein kultureller Treffpunkt der reichen Familien aus Siena und seit 1967 eines der 25 Gründungsmitglieder des Consorzio del Brunello di Montalcino. Im Jahr 2003 kaufte Massimo Ferragamo das Anwesen und machte Castiglion del Bosco zu einem der renommiertesten Brunello-Produzenten von Montalcino. Auf 72 Hektar Rebfläche wachsen zum größten Teil Sangiovese, aber auch etwas Merlot, Cabernet Sauvignon und Petit Verdot. Der Stil von Castiglion del Bosco ist sehr klar, terroirbetont und klassisch mit gutem Lagerpotential. Neben dem Weingut hat die Familie Ferragamo ein Luxushotel mit Golfplatz aufgebaut.

Gründungsjahr	Anfang 20. Jhd.
Rebfläche	72 Hektar
Anzahl produzierter Flaschen	220 000
Rebsortenspiegel	Sangiovese (80%), Merlot, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot

Castiglion del Bosco | Località Castiglion del Bosco | IT 53024 Montalcino