SardoVINO
KULINARISCHE WEINHANDLUNG

2019 Campo del Drago Brunello di Montepulciano DOCG Magnum

Castiglion del Bosco | Toskana

Die Trauben für den Campo del Drago kommen aus der Premiumlage Capanna. 1,5 Hektar werden hier überaus sorgfältig gepflegt und ertragsreduziert. Der Brunello Campo del Drago ist der Spitzenwein des Weingutes Castiglion del Bosco. Er glänz durch außergewöhnliche Komplexität und einem Brunello-Charakter, wie er besser nicht sein kann!



Sensorik

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

Wissenswertes

Ausbau	Barrique, Flaschenreife
Trinkreife	2028-2040
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

WEINWIRTSCHAFT WEINHÄNDLER DES JAHRES 2022 Spezialsortiment ITALIEN