

2020 Campo del Drago Brunello di Montalcino DOCG Magnum

Castiglion del Bosco | Toskana

Der Campo del Drago Brunello di Montalcino gehört zu den Spitzenweinen von Castiglion del Bosco und stammt aus der renommierten Einzellage Capanna. Die nur etwa 1,5 Hektar große Parzelle liegt auf der höchsten Erhebung des Gebiets und wird mit großer Sorgfalt bewirtschaftet. Durch konsequente Ertragsreduktion entstehen besonders konzentrierte Trauben, die die Grundlage für diesen ausdrucksstarken Brunello bilden.

Nach der klassischen Maischegärung und einer Mazeration auf den Schalen reift der Wein für 24 Monate in französischen Eichenfässern, wodurch Struktur, Tiefe und Eleganz weiter verfeinert werden. Der Campo del Drago gilt als der raffinierteste Ausdruck des Sangiovese, den Castiglion del Bosco hervorbringt. In der Nase zeigen sich komplexe Aromen von dunklen Kirschen, Waldbeeren und feinen Gewürzen, begleitet von mineralischen Nuancen. Am Gaumen wirkt der Wein kraftvoll und präzise, mit lebendiger Säure und feinkörnigen Tanninen.

Der Jahrgang 2020 gilt in der Toskana als ausgezeichnet: Ein kühler Frühling und ein warmer Sommer mit ausreichend Niederschlägen sorgten für eine gleichmäßige Reifung der Trauben. Das Ergebnis ist ein harmonischer, strukturierter Brunello mit großem Reifepotenzial.



Sensorik

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

Wissenswertes

Ausbau	Barrique, Flaschenreife
Trinkreife	2029-2043
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