FRESCOBALDI
TOSCANA

Campone Brunello 2003



Formati

0,75 l

FRESCOBALDI
TOSCANA

Campone Brunello 2003

Brunello di Montalcino DOCG

Dieser Brunello kommt aus den jüngsten Weinbergen des CastelGiocondo. Er ist ausgewogen, trinkreif und von optimaler Struktur. Einnehmende Aromen von reifen Früchten und anhaltender Wohlgeschmack machen ihn zu einem perfekten Begleiter von rotem Fleisch, Wildbret und reifem Käse.

Klimaverlauf

Merkmale des Gebiets

Exposition: Süd-westlich
Typologie des Erdbodens: Mergel - Böden reich an Lehm und Kalk.
Dichte der Anlage: 3.500 Reben/ha
Aufzucht: Abläufer-Kette und Guyot
Weinsorte: Sangiovese 100%
Mazerationszeit: 21 Tage
Malolaktische Gärung: umgehend nach der alkoholischen Gärung
Ausbau: Holzfaß 174 hl Slavonia Eiche - 48 Monate, 40 davon im Fass und in der Flasche 8

Technische Anmerkungen

Dem Auge präsentiert er sich in einem wunderbaren, angenehm leuchtenden Rubinrot mit leicht granatroten Reflexen. Seine komplexen Aromen erinnern zunächst an reife Früchte in Form von Marmelade, wie Kirschkonfitüre, gefolgt von Leder und Tabak und schließlich einem Hauch von balsamischen Noten. Am Gaumen überzeugt er durch seine perfekte Ausgewogenheit von Tannin, Alkohol und mäßig kräftiger, aber gut eingebunden Säure. Angenehmer Abgang mit überzeugender Länge.

Kombination: Rotes Schmorfleisch wie Gulasch oder Schmorbraten, auch Wildbret und reifer Käse. Ganz ausgezeichnet zu Panforte, der süßen Spezialität aus Siena.