FRESCOBALDI
TOSCANA

# Campone Brunello 2004




Formati

0,75 l

FRESCOBALDI
TOSCANA

# Campone Brunello 2004

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

2004 war von einem regelmäßigen klimatischen Verlauf gekennzeichnet. Der im Vergleich zu den Vorjahren kühlere und regnerische Frühling hatte ein verzögertes vegetatives Wachstum zur Folge. Der Austrieb setzte eine Woche später als im Durchschnitt ein. Im Mai und Juni waren die Nächte kalt, die Mindesttemperaturen ausgesprochen niedrig. Der beträchtliche Wärmeunterschied zwischen Tag und Nacht förderte den Aromenreichtum der Trauben. Im Sommer stabilisierten sich die Temperaturen zunächst unterhalb der saisonalen Mittelwerte und stiegen erst in den letzten beiden Wochen an. Die August- und Septemberwärme konnte die Verzögerung schließlich teilweise ausgleichen. Anfang September sorgten die Sonne, der Tramontana-Wind, sowie die mäßig kühlen Nächte für elegante, sehr konzentrierte Weine mit Tanninen und Kernen, die im Laufe der Saison graduell und progressiv heranreifen konnten. Im Übrigen waren die Böden gut dräniert und verfügten über volle Wasserreserven.

## 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

Der Wein leuchtet wunderbar klar in einem kräftigen Rubinrot mit leichten granatroten Reflexen. Die Nase betört er mit intensiven und komplexen Aromen von roten und schwarzen Beeren wie Brombeere, Erdbeere und Himbeere, ergänzt durch Röstnoten von Kakao und Tabak. Am Gaumen erweist er sich als intensiv, weich und elegant mit feinen, gut eingebundenen Tanninen und einer perfekt ausbalancierten, harmonischen Struktur. Das mineralische Finale ist lang und angenehm.

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