FRESCOBALDI
TOSCANA

Campone Brunello 2005



Formati

0,75 l

FRESCOBALDI
TOSCANA

Campone Brunello 2005

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

Nach einem Jahr mit starken Klimaschwankungen, die einhergingen mit einer sorgfältigen Pflege bestimmter Anbaugebiete, war keine bessere Ernte zu erwarten. Die ausgezeichnete Qualität der Trauben, zeigt, wie wichtig die gewissenhafte Arbeit im Weinberg ist. Wo die Weinstöcke auf tiefem, gut dräniertem Boden wurzeln und die Pflanzen akkurat gepflegt und ausreichend entlaubt wurden, weisen die Beeren höchstes Niveau

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

Aus dem Montalcino, einer Gegend, in der die lagerfähigsten Weine Italiens produziert werden und wo sich die Sangiovese-Traube voll entfalten kann. Dem Auge bietet er ein sattes Rubinrot. In der Nase komplex, Brombeerduft mit anfänglich schwarzem Pfeffer, weinig. Es folgen Aromen von Thymian, Zigarrentabak sowie eine balsamische Note. Zum Schluss Sauerkirsche. Am Gaumen angenehmes Tannin mit deutlicher Frische.

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