FRESCOBALDI
TOSCANA

Campone Brunello 2006



Formati

0,75 l

FRESCOBALDI
TOSCANA

Campone Brunello 2006

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

Die Lese 2006 erwies sich dank der günstigen saisonalen Entwicklung sofort als besonders gut. Die Frühjahrsmonate waren gekennzeichnet von temperiertem Klima mit spärlichen Niederederschlägen und fehlendem thermischem Stress. Dies waren günstige Bedingungen für ein gesundes Gedeihen der Pflanzen. Ende Mai wurde ein plötzliches Sinken der Temperaturen registriert, das jedoch keinerlei Schaden anrichtete, sondern eine leichte Verlangsamung in der Entwicklung der Pflanze und einen prozentual höheren Anteil an nicht befruchteten Blüten bewirkte. Weniger dicht wachsende und daher gesündere Beeren waren die Folge. Der Juli war heiß, der August dagegen kühl mit mäßigen Niederschlägen: Es herrschten also abwechslungsreiche thermische Bedingungen, die den Trauben die Voraussetzung boten, sehr interessante aromatische Charakteristiken zu entwickeln, reich an Intensität und Komplexität.

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%
Alkoholischer Grad: 13,5°
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

Rubinrot mit Granatreflexen. In der Nase erinnern intensive Aromen an reife Brombeeren, an Kirschen und an geröstete Mandeln; hinzu kommen deutlich erkennbare balsamische Noten von Eukalyptus und Sand-Thymian (Thymus Serpyllum). Als würzige Komponente taucht der Duft von schwarzem Pfeffer auf, flankiert von Leder und mineralischen Akzenten von Feuerstein und Teer. Im Mund dichte und seidige, gut in die Struktur eingebundene Tannine; im langen Nachhall dominieren würzige Töne.

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