FRESCOBALDI
TOSCANA

Campone Brunello 2007



Formati

0,75 l

FRESCOBALDI
TOSCANA

Campone Brunello 2007

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

Am Oktober wurde die Weinlese 2007 beendet. Die Bilanz ist sehr positiv, besonders was die hervorragende Qualität der Trauben anbelangt. Gleich zu Beginn der dritten Augustwoche erwies sich die Weinlese als ausgesprochen gut, was vor allem dem günstigen Witterungsverlauf zu verdanken ist. Im Frühjahr führten das gemäßigte Klima, die geringen Niederschlagsmengen und der fehlende thermische Stress zu einem guten phytosanitären Zustand der Trauben.

Merkmale des Gebiets

Exposition: Süd-westlich
Typologie des Erdbodens: Mergel - Böden reich an Lehm und Kalk.
Dichte der Anlage: 5.500 Reben/ha
Aufzucht: Abläufer-Kette und Guyot
Weinsorte: Sangiovese 100%
Alkoholischer Grad: 13,5°
Mazerationszeit: 12 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 Campone Brunello 2007 präsentiert sich klar in einem schön satten, tiefroten Rubin mit zarter Granatnuance. Die intensive Nase beeindruckt mit einem breiten Aromenfächer von Brombeere und Kirsche bis hin zu würzigem Tabak und Kaffee, ergänzt von angenehm balsamischen Noten von Sternanis und schwarzem Pfeffer. Im Mund dicht und seidig, überzeugt dieser Brunello durch seine perfekte Balance und Harmonie. Langes Finale. Verkostet im Februar 2013

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