FRESCOBALDI
TOSCANA

Campone Brunello 2010

Formati

0,75 l

FRESCOBALDI
TOSCANA

Campone Brunello 2010

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 Ernte 2010 wurde am 20. Oktober beendet. Die Sommermonate waren von einem gleichförmigen Wechsel geringer Niederschläge und sonniger Tage geprägt. Im September war das Klima für die Reben ideal, mit kühlen Nächten und warmen, sonnigen Tagen bis zum Ende der Ernte. Die Weinstöcke konnten sich optimal entfalten und die Trauben kamen mit einem optimalen Reifegrad im Keller an.

Merkmale des Gebiets

Herkunft: DOCG Zone Brunello di Montalcino
Exposition: nach Süden und Südwesten
Typologie des Erdbodens: Galestro, lockerer Kalk-Mergel
Dichte der Anlage: 5.500 Rebstöcke pro Hektar
Aufzucht: niedrige Kordonerziehung und Guyot
Weinsorte: Sangiovese 100%
Alkoholischer Grad: 14%
Mazerationszeit: ca. 3 Wochen
Malolaktische Gärung: nach Abschluss der alkoholischen
Ausbau: in 174-hl-Bottichen aus slawischer Eiche - 24 im Fass und 6 in der Flasche

Technische Anmerkungen

Anregend ab dem ersten Schluck, mit intensivem Gefühl von Unterholz und herausragenden wohltuenden Noten von Eukalyptus und würzigem heißem Pfeffer. Der Geschmack entwickelt sich weiter mit Noten von roten Johannisbeeren und Himbeeren und schließt mit nuancierten Graphitaromen ab. Brunello ist ein Wein mit Charakter für große Anlässe, bei denen er Eleganz und Feinheit beisteuert.

Kombination: Passt zu rotem Fleisch in Soße wie Gulasch, ebenso zu Schmorbraten, zu Wildbret und zu reifem Käse. Unschlagbar zu Panforte (sienesische Gebäckspezialität)!