FRESCOBALDI
TOSCANA

Campone Brunello 2011



Formati

0,75 Liter

FRESCOBALDI
TOSCANA

Campone Brunello 2011

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

2011 verlief das Klima regelmäßig. Im Frühjahr regnete es ausgiebig, die Temperaturen waren mild. Der Sommer war in der ersten Hälfte angenehm warm, so dass sich die Reben und Trauben bis zum Zeitpunkt des Farbumschlags ideal entwickeln konnten. In der zweiten Augusthälfte stiegen die Temperaturen an, wodurch der Sangiovese außerordentlich gut reifen konnte. Zum Zeitpunkt der Lese waren die Trauben sehr konzentriert, äußerst gesund und zeigten eine intensive Farbe.

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: 100 % Sangiovese
Alkoholischer Grad: 14%
Mazerationszeit: ca. 3 Wochen
Malolaktische Gärung: nach Abschluss der alkoholischen
Ausbau: in 174-hl-Bottichen aus slawischer Eiche - 48 Monate, davon 40 im Fass und 8 in der Flasche

Technische Anmerkungen

Komplexe Nase, anfangs intensive Brombeere und schwarzer Pfeffer, gefolgt von deutlichen Noten von Thymian, Zigarettentabak und Sauerkirsche. Im Mund köstlich frisch als Gegengewicht zum kräftigen Tannin. Ein charakterstarker Brunello für besondere Gelegenheiten, der durch seine Eleganz und Finesse besticht. Verkostet im Februar 2016

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