FRESCOBALDI
TOSCANA

Campone Brunello 2016



Formati

0,75 l

FRESCOBALDI
TOSCANA

Campone Brunello 2016

Brunello di Montalcino DOCG

Brunello Campone ist ein ausgewogener und ausgereifter Wein mit einer ausgezeichneten Struktur. Faszinierende Aromen von reifen Früchten und ein anhaltender Geschmack machen ihn zum perfekten Begleiter zu rotem Fleisch, Braten und gereiftem Käse.

Klimaverlauf

Der Winter 2016 war mild mit durchschnittlichen Niederschlägen. Im Frühjahr ermöglichten die reichlichen Niederschläge eine homogene Entwicklung des Laubvorhangs und ab der zweiten Junihälfte und im Laufe des Monats Juli kam es zu einem allmählichen Temperaturanstieg. Es folgte ein August mit trockenem Wetter und ohne Rekordtagestemperaturen, dazwischen gab es etwas wohltuenden Regen, eine optimale Bedingung für die perfekte Reifung der Trauben. Der September war sehr sonnig mit erheblichen Temperaturschwankungen, die durch die Abwesenheit von Regen gekennzeichnet waren, was es uns ermöglichte, einen besonders ausdrucksstarken Sangiovese zu ernten.

Merkmale des Gebiets

Weinsorte: Sangiovese
Alkoholischer Grad: 14,5%
Ausbau: Mindestens 24 Monate in Eichenfässern

Technische Anmerkungen

Mit seiner intensiven rubinroten Farbe, hat Campone Brunello 2016 eine volle Nase. Die fruchtigen Noten harmonieren gut mit den würzigen und leicht gerösteten Noten. Am Gaumen rund und seidig, mit äußerst schmeichelnden Tanninen. Der Abgang ist lebendig, aber ohne jegliche Kantigkeit. Campone Brunello 2016 ist ein Wein von großer Struktur und Harmonie.

Kombination: Geschmortes rotes Fleisch wie Eintöpfe oder geschmortes Fleisch, einschließlich Braten und gereifter Käse. Provokativ auf dem Panforte!