


FRESCOBALDI
TOSCANA

Campone Brunello 2016



Formati
0,75 l

Campone Brunello 2016

Brunello di Montalcino DOCG

Le Brunello Campone est un vin équilibré, bien charpenté et prêt à boire. Ses arômes intrigants de fruits mûrs et sa saveur persistante en font le compagnon idéal des viandes rouges, des rôtis et des fromages affinés.

Conditions climatiques

L'hiver 2016 a été doux avec une pluviosité conforme à la normale. Au printemps, d'importantes précipitations ont permis le développement homogène du couvert foliaire puis, de la deuxième décennie de juin jusqu'à la fin du mois de juillet, les températures ont progressivement augmenté. S'en est suivi un mois d'août sec, sans températures excessives en journée, entrecoupé de quelques pluies bénéfiques, une condition optimale pour une maturation parfaite des raisins. Très ensoleillé, le mois de septembre a été marqué par d'importantes amplitudes thermiques et par l'absence de précipitations, ce qui nous a permis de récolter le sangiovese au mieux de son expression.

Notes techniques

Variété de vin: Sangiovese

Degré d'alcool: 14,5 %

Élevage: au moins 24 mois en fûts de chêne

Dégustation

Paré d'une robe rubis intense, le Campone Brunello 2016 offre un nez riche. Les notes fruitées et les senteurs épicées et légèrement grillées s'équilibrent harmonieusement. La bouche est ronde et soyeuse avec des tanins extrêmement caressants. La finale est vive, mais sans dureté. Le Campone Brunello 2016 est un vin bien étoffé et équilibré.

Suggestions de dégustation: Il s'accorde avec les viandes rouges en sauce, telles que les ragoûts ou les viandes braisées, ainsi qu'avec les rôtis et les fromages affinés. Remarquable avec le panforte !