

  
**FRESCOBALDI**  
TOSCANA

## Campone Brunello 2018



Formati  
0,75 l

# Campone Brunello 2018

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

La saison 2018 a été marquée par un hiver frais et pluvieux avec un débourrement conforme à la normale. Le printemps a été pluvieux lors de la floraison, ralentissant la nouaison et réduisant le rendement par pied de vigne. L'été a été sec et peu pluvieux, mais grâce aux réserves d'eau du printemps, cela n'a pas posé problème. Ces conditions ont permis une véraison conforme à la normale et une excellente maturation, les nuits fraîches favorisant le développement des arômes et d'une robe profonde. À la mi-septembre, le vent du nord a entraîné une baisse des températures. Cette période fraîche et venteuse, mais ensoleillée, a été particulièrement bénéfique au sangiovese, qui a pu atteindre une maturité optimale et accumuler un grand potentiel aromatique et polyphénolique. Au moment de la récolte, les raisins étaient sains, intacts et dotés d'une bonne concentration.

## Notes techniques

Variété de vin: sangiovese

Degré d'alcool: 14%

Élevage: au moins 24 mois en fûts de chêne

## Dégustation

Le Campone Brunello 2018 présente une belle robe rubis. Le bouquet mêle des notes florales et fruitées comme la rose, la violette et les petites baies rouges et noires. Viennent ensuite des notes épicées et tertiaires accompagnées d'une belle touche balsamique qui apporte fraîcheur et élégance. Le palais est net et sec avec des tanins présents mais sans agressivité. La finale est longue.

**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 !