

Campone Brunello 2020



Campone Brunello 2020

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

Après la reconstitution des réserves d'eau lors des derniers mois de 2019, qui a permis de faire face aux températures estivales plus élevées de juin à août, le début de la saison 2020 a été marqué par de faibles précipitations pendant les mois d'hiver. Le mois de mai s'est déroulé sans encombre grâce à des conditions climatiques idéales avec des journées chaudes et sèches accompagnées d'un petit vent. L'absence de pluie, y compris pendant la période des vendanges, a permis d'amener au chai des raisins parfaitement mûrs, sains et structurés à la composition phénolique et à la teneur en sucre excellentes.

Notes techniques

Variété de vin: sangiovese

Degré d'alcool: 14,5 %

Élevage: au moins 24 mois en fûts de chêne

Dégustation

Le Campone Brunello 2020 présente une belle robe rubis intense. Le nez est dominé par le fruit avec des senteurs de cerise, de prune et de petites baies rouges et noires. La note épicée est remarquable et les arômes tertiaires intrigants. La bouche, ronde et parfaitement équilibrée, est adossée à des tanins caressants. La finale est longue et persistante.

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 !