


FRESCOBALDI
TOSCANA

Campone Brunello 2003



Formati
0,75 l

Campone Brunello 2003

Brunello di Montalcino DOCG

Dai vigneti più giovani della tenuta di CastelGiocondo a Montalcino, nasce questo Brunello, equilibrato, pronto e di ottima struttura. Intriganti profumi di frutta matura e gusto persistente lo rendono il perfetto compagno di carni rosse, arrosti di cacciagione e formaggi stagionati.

Andamento climatico

Le condizioni climatiche, calde e soleggiate durante i mesi estivi, sono state eccellenti durante il periodo della vendemmia. Le uve sono arrivate in cantina in un ottimo stato fitosanitario, ricche di zuccheri e con un quantitativo di bucce nel mosto maggiore in percentuale rispetto alla media degli anni passati. Il Sangiovese ha dato colori molto intensi e un'ottima struttura. Gli aromi sia al naso che in bocca risultano fruttati e morbidi.

Note tecniche

Provenienza: Territorio iscritto alla d.o.c.g. Brunello di Montalcino

Esposizione: Sud, sud-ovest

Tipologia Suolo: Terreni galestrosi, ricchi di argilla e calcio

Densità Impianti: 3.500 viti per ha

Allevamento: Cordone speronato basso e guyot

Varietà: Sangiovese 100%

Tempo Macerazione: Circa 3 settimane

Fermentazione Malolattica: Svolta dopo quella alcolica

Maturazione: Botti da 174 hl. in rovere di Slavonia - 48 mesi di cui 40 in botte e 8 in bottiglia

Note degustative

Ottimo l'impatto visivo, con un colore rubino che sfuma appena sul granato, vivido e piacevole. Nel complesso delle sensazioni aromatiche emerge dapprima la frutta matura come la ciliegia sotto forma di confettura, accompagnata in seguito da lievi sentori terziari di cuoio e tabacco, per un finale appena segnalato da note balsamiche. A livello gustativo si distingue per il suo corretto equilibrio dove i tannini si fondono alla componente alcolica con una vena acida misurata ma ben inserita ed un finale di piacevole e soddisfacente persistenza.

Abbinamento: Carni rosse in umido come spezzatini o brasati, anche arrosti di cacciagione e formaggi stagionati.

Provocatorio sul panforte!