FRESCOBALDI
TOSCANA

Campone Brunello 2004



Formati

0,75 l

FRESCOBALDI
TOSCANA

Campone Brunello 2004

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

Il 2004 è stato contraddistinto da un andamento climatico regolare, con una primavera più fresca e piovosa rispetto alle precedenti, che ha portato un ritardo vegetativo, con un germogliamento posticipato di una settimana rispetto alla media. In maggio e giugno le notti sono state fredde e le temperature minime sono state decisamente basse. La notevole escursione termica fra notte e giorno ha favorito la ricchezza di aromi nelle uve. In estate le temperature si sono stabilizzate al di sotto della media stagionale e solo nelle ultime due settimane sono aumentate. Il sole e il vento di tramontana dei primi di settembre oltre alle notti fresche e temperate hanno dato vita a vini eleganti e molto concentrati, con tannini e vinaccioli maturati gradualmente e progressivamente nell'arco della stagione.

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

All'esame visivo presenta un bel colore rosso rubino intenso con lievi nuances granato, di bella limpidezza e luminosità. L'olfatto è intenso e complesso laddove si riconoscono sentori di frutta rossa e nera come mora, fragola e lampone seguiti da note tostate di cacao e tabacco. In bocca è intenso, morbido ed elegante, con tannini fini e ben amalgamati nella struttura, di ottimo equilibrio e armonicità. Il finale è lungo e piacevole, con note minerali nel retrogusto.

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