

  
**FRESCOBALDI**  
TOSCANA

## Campone Brunello 2004



Formati  
0,75 l

# 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, arrostiti 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 arrostiti di cacciagione e formaggi stagionati. Provocatorio sul panforte!