FRESCOBALDI
TOSCANA

Campone Brunello 2006

Formati

0,75 l

FRESCOBALDI
TOSCANA

Campone Brunello 2006

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

Quest'anno la vendemmia si è mostrata subito particolarmente buona grazie al favorevole andamento stagionale. I mesi primaverili sono stati contraddistinti da clima temperato, con precipitazioni scarse e senza stress termici: questo ha favorito una buona condizione fitosanitaria delle uve. A fine maggio si è registrato un repentino abbassamento delle temperature che non ha provocato alcun danno, ma ha portato a un lieve rallentamento nella fenologia della pianta e a una percentuale superiore di fiori non fecondati. Questa fisiopatia ha dato vita a grappoli più spargoli (cioè radi) e quindi più sani. A luglio le temperature sono state elevate, mentre agosto è stato fresco, con moderate precipitazioni: un regime termico variato che ha garantito a tutte le varietà delle caratteristiche aromatiche molto interessanti, ricche d'intensità e complesse.La maturazione tra le diverse parti della bacca (polpa, buccia e vinaccioli)si è svolta con uniformità ed equilibrio, garantendo vini in prospettiva molto longevi.

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%
Grado Alcolico: 13,5°
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

Brunello campone 2006 ha un colore rosso rubino con riflessi granata sull'unghia. Al naso sentori molto intensi di mora di rovo matura, mandorla tostata e ciliegia. Pronunciate le note balsamica di eucaliptoe di timo serpillo. La componente speziata si caratterizza con il pepe nero in grande evidenza, cui fanno da contorno note di cuoio, note minerali di pietra focaia e goudron. In bocca la trama è fitta e setosa, ben armonizzata nella struttura, con un finale lungo e dal retrogusto dominato dai profumi speziati.

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