

  
**FRESCOBALDI**  
TOSCANA

## Campone Brunello 2007



Formati  
0,75 l

## Campone Brunello 2007

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

La vendemmia 2007 si è conclusa a ottobre. Il bilancio è molto positivo soprattutto per l'ottimo livello qualitativo delle uve raccolte. In autunno le condizioni climatiche favorevoli hanno consentito ai vigneti di mettere da parte le riserve idriche necessarie per garantirsi un'ottima e promettente vendemmia. La primavera è stata temperata, con piogge scarse, e senza stress termici. Di conseguenza la maturazione delle uve è avvenuta gradualmente, in condizioni climatiche ottimali, con giornate calde e soleggiate e notti fresche: questo ha favorito una buona condizione fitosanitaria delle uve.

## 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:** 5.500 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

Campone Brunello 2007 si presenta alla vista di un bel color rosso rubino, intenso, con delicate nuances granata. Limpido e profondo. L'olfatto è intenso, spazia dalle fruttate di mora e ciliegia fino ad arrivare alle tostate tabacco e caffè. Si avvertono anche piacevoli note balsamiche di anice stellato e pepe nero. In bocca la trama è fitta e setosa, rende questo Brunello dotato di un ottimo equilibrio e armonicità. Lungo il finale. Degustato febbraio 2013.

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