FRESCOBALDI
TOSCANA

Campone Brunello 2007



Formati

0,75 l

FRESCOBALDI
TOSCANA

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, arrosti 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 nota balsamica 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 arrosti di cacciagione e formaggi stagionati. Provocatorio sul panforte!