FRESCOBALDI
TOSCANA

Campone Brunello 2008



Formati

0,75 l

FRESCOBALDI
TOSCANA

Campone Brunello 2008

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

Dall'avvio della vendemmia, il 1 settembre - con un lieve ritardo rispetto alla media degli ultimi anni - l'uva si è presentata in condizioni sanitarie e qualitative ottimali , assicurate dall' attenzione costante e dal lavoro dei tecnici per tutto il periodo vegetativo. La primavera 2008 verrà ricordata come la più piovosa degli ultimi decenni , con temperature nettamente al di sotto della media. Pioggia e vento durante la fioritura a giugno hanno determinato un'allegagione scarsa ed i grappoli si sono presentati con minor numero di acini . Tuttavia, l'intensità luminosa e le calde temperature di luglio e agosto hanno consentito un buon recupero del ritardo vegetativo. I mesi estivi, compreso settembre, sono stati caldi e assolati e le buone riserve di acqua nel terreno hanno favorito un ottimo livello di maturità di tutte le varietà. L'insieme di queste condizioni ha permesso di raccogliere uve di ottimo livello , che daranno vita a vini strutturati ma molto equilibrati naturalmente senza il supporto di tecnologie particolari. Vinificazioni semplici e classiche hanno portato all'estrazione di tannini vellutati. In particolare per il Sangiovese sarà un'ottima annata: questi vini saranno intensi, carichi di colore e strutturati, ricchi di aromi e con dei profumi molto variegati.

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: 14%
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 2008 è di colore brillante, rubino intenso, sull'unghia una leggera sfumatura rosso granata. Di alta intensità aromatica, al naso è molto ampio, si apre con aromi di mora e vari profumi floreali fra cui la rosa canina e altri aromi di fiori più semplici come viola e iris. Al momento della degustazione il vino ha già fatto un buon periodo di bottiglia (oltre un anno) e quindi si evidenziano buoni aromi speziati di noce moscata, cannella e cardamomo. Le sensazioni al naso si rispecchiano in bocca, la docile astringenza garantisce un lungo affinamento. Degustato gennaio 2014.

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