


FRESCOBALDI
TOSCANA

Campone Brunello 2008



Formati
0,75 l

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

