FRESCOBALDI
TOSCANA

Campone Brunello 2009



Formati

0,75 l

FRESCOBALDI
TOSCANA

Campone Brunello 2009

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

Il bilancio 2009 è molto positivo soprattutto per l'ottimo livello qualitativo delle uve raccolte . La primavera è stata marcata da piogge insistenti che hanno messo alla prova i viticoltori per i lavori di gestione della vegetazione e per la difesa sanitaria, ma contemporaneamente hanno ben rifornito le falde acquifere. I mesi di giugno e di luglio sono stati invece caratterizzati da precipitazioni discrete che hanno fatto recuperare il ritardo vegetativo primaverile e provocato un anticipo di maturazione. Le viti si sono così espresse al meglio con una maturazione delle uve leggermente anticipata rispetto allo scorso anno. Le notti fresche e le giornate calde e assolate che si sono succedute nel mese di settembre hanno consentito la piena maturazione delle uve e una produzione di grande qualità. Il favorevole andamento stagionale ha offerto le migliori condizioni per portare in cantina frutti maturi, dalla giusta acidità e buona complessità aromatica.

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

Brunello Campone 2009 di colore rosso rubino, lievi riflessi granato. Al naso si distingue inizialmente con nette sensazioni di amarena e prugne mature evolvendo poi verso discrete note che ricordano la china e il rabarbaro. In bocca caldo e avvolgente con una fine tessitura tannica e finale gradevole e persistente. Degustato marzo 2015

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