FRESCOBALDI
TOSCANA

Campone Brunello 2010



Formati

0,75 l

FRESCOBALDI
TOSCANA

Campone Brunello 2010

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 2010 è terminata il 20 ottobre. I mesi estivi sono stati caratterizzati da un'alternanza omogenea di discrete precipitazioni e giornate soleggiate. A settembre c'è stato un clima ideale per le viti, con notti fresche e giornate calde e soleggiate fino alla fine della vendemmia. Le viti si sono espresse al meglio e l'uva è arrivata in cantina con un grado di maturazione ottimale.

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 - 24 mesi in botte e 6 in bottiglia.

Note degustative

Appassionante dal primo sorso, con intense sensazioni di sottobosco e spiccate note balsamiche di eucalipto e speziate di pepe bianco. Continuano i profumi con note di ribes rosso e lampone per finire con sfumati aromi di grafite. Brunello di carattere, un vino per occasioni importanti che affronta con eleganza e finezza. Degustato novembre 2015

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