

  
**FRESCOBALDI**  
TOSCANA

## Campone Brunello 2010



Formati  
0,75 l

# 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!