FRESCOBALDI
TOSCANA

Campone Brunello 2011



Formati

0,75 l

FRESCOBALDI
TOSCANA

Campone Brunello 2011

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

L'annata 2011 ha avuto un decorso regolare: una primavera con una buona piovosità e temperature miti, una prima parte dell'estate calda e con temperature gradevoli che hanno permesso alle viti e all'uva di giungere alla fase dell'invaiatura in condizioni ottimali. Nella seconda metà di Agosto si è avuto un incremento termico che ha consentito al Sangiovese di avere maturazione straordinaria. Le uve, alla raccolta, si presentavano molto concentrate, intensamente colorate e con un eccellente stato sanitario.

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

Complesso al naso inizialmente con intensi sentori di mora di rovo e pepe nero e successivamente con decise note di timo, tabacco di sigaro e amarena. In bocca si contrappone alla trama tannica una spiccata freschezza. Brunello di carattere, un vino per occasioni importanti che affronta con eleganza e finezza. Degustato Febbraio 2016

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