

**FRESCOBALDI**  
TOSCANA

## Campono Brunello 2012



Formati  
0,75 l

# Campone Brunello 2012

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 campagna viticola 2012 è stata caratterizzata da temperature elevate durante la stagione estiva e da una piovosità contenuta. L'andamento stagionale particolarmente asciutto ha favorito la maturazione del Sangiovese in condizioni sanitarie perfette. La luce e il calore del 2012 ci hanno regalato vini con una potenza e una ricchezza straordinarie ma bilanciati da una grande mineralità.

## Note tecniche

**Provenienza:** Territorio iscritto alla DOCG 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:** 14,50%

**Tempo Macerazione:** Circa 3 settimane

**Fermentazione Malolattica:** Svolta dopo quella alcolica

**Maturazione:** Botti da 174 hl. in rovere di Slavonia - Almeno 24 mesi in botte e 4 in bottiglia

## Note degustative

Alla vista si presenta rosso rubino intenso, al naso si rivela con sentori che spaziano dai frutti a bacca rossa e nera come prugna, ribes e mora e note speziate. Nel finale emergono anche note tostate di caffè e tabacco. In bocca è caldo, morbido ed equilibrato con un buon equilibrio e tannini fini ed avvolgenti. Il finale è lungo e persistente con lievi accenni fruttati nel retrogusto

**Abbinamento:** Carni rosse in umido come spezzatini o brasati, anche arrosti di cacciagione e formaggi stagionati.

Provocatorio sul panforte!