FRESCOBALDI
TOSCANA

Campone Brunello 2012



Formati

0,75 l

FRESCOBALDI
TOSCANA

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!