


FRESCOBALDI
TOSCANA

Campone Brunello 2013



Formati
0,75 l

Campone Brunello 2013

Brunello di Montalcino DOCG

Brunello Campone è un vino equilibrato, pronto e di ottima struttura. Intriganti profumi di frutta matura e gusto persistente lo rendono il perfetto compagno di carni rosse, arrostiti e formaggi stagionati.

Andamento climatico

La campagna viticola 2013 ha avuto una primavera ed un inizio estate con piogge regolari, frequenti e ben distribuite nel tempo, che hanno favorito lo sviluppo delle vigne. A seguire, un'estate calda ma senza picchi di calore, ha permesso un ottimo inizio di maturazione. Durante la fase di maturazione, grazie ad una favorevole alternanza di notti fresche e giornate soleggiate, le uve hanno accumulato ricche quantità di sostanze nobili, quali antociani e tannini, preservando i delicati aromi varietali.

Note tecniche

Varietà: Sangiovese

Grado Alcolico: 14%

Maturazione: Botti in rovere - Almeno 24 mesi in botte e 4 in bottiglia

Note degustative

Campone Brunello 2013 si presenta di colore rosso rubino intenso con leggeri riflessi granati. Al naso si esprime con sensazioni fruttate, quali ciliegia, amarena, prugne mature e mora. In un secondo momento appaiono sentori speziati di pepe nero, caffè, anice e noce moscata. Interessante il rimando alla mediterraneità con sentori di timo. Al palato è estremamente equilibrato, setoso, tannico e morbido al contempo.

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