FRESCOBALDI
TOSCANA

Campone Brunello 2014



Formati

0,75 l

FRESCOBALDI
TOSCANA

Campone Brunello 2014

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, arrosti e formaggi stagionati.

Andamento climatico

La stagione invernale si è caratterizza per temperature miti, a dir poco atipiche per il periodo dell'anno. Il risveglio vegetativo primaverile è stato accolto da giornate assolate e tiepide. L'estate fresca, al contrario, caratterizzata da abbondanti piogge, ha favorito uno sviluppo vegetativo più lungo. L' assenza di piogge, il sole e le grandi escursioni termiche tra giorno e notte, durante la seconda metà di Settembre, hanno accelerato la maturazione consegnandoci uve ben ricche e cariche di componenti aromatici, coloranti e strutturali.

Note tecniche

Varietà: Sangiovese
Grado Alcolico: 13,5%
Maturazione: Botti in rovere - Almeno 24 mesi in botte e 4 in bottiglia

Note degustative

Campone Brunello 2014 si presenta di colore rosso rubino intenso con leggeri riflessi granati. Al naso si esprime fruttato e floreale al contempo. La ciliegia ed i frutti di bosco ben si armonizzano con il sentore di violetta. Con il tempo si presentano anche delicate note speziate. Le sensazioni tostate quali il caffè arrivano sul finale. Al palato è estremamente equilibrato, setoso, tannico e morbido al contempo.

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