FRESCOBALDI
TOSCANA

Campone Brunello 2015



Formati

0,75 l

FRESCOBALDI
TOSCANA

Campone Brunello 2015

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 2015 si è contraddistinta per un'ottima ripresa vegetativa. L'inverno è stato caratterizzato da una piovosità regolare. La stagione è proseguita asciutta e soleggiata con uno sviluppo omogeneo della parete vegetativa. Luglio è stato caldo e fino a le prime settimane di agosto, che hanno visto due piogge importanti, non vi è stato abbassamento delle temperature. Ciò ha comportato una perfetta sintesi aromatica e polifenolica.

Note tecniche

Varietà: Sangiovese
Grado Alcolico: 14%
Maturazione: Botti in rovere - Almeno 24 mesi in botte e 4 in bottiglia

Note degustative

Dal colore rosso rubino intenso, Campone Brunello 2015 risulta avere un naso deciso di frutti rossi. Queste note ben si armonizzano con i sentori speziati e leggermente tostati. Rotondo e setoso al palato, rinfrescano le delicate note balsamiche. Il finale è vivo ma privo di qualsivoglia spigolosità. Campone Brunello 2015 è un vino di grande stoffa ed armonia.

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