FRESCOBALDI
TOSCANA

Campone Brunello 2016



Formati

0,75 lt.

FRESCOBALDI
TOSCANA

Campone Brunello 2016

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

L'inverno 2016 è stato mite con una piovosità nella norma. In primavera le precipitazioni abbondanti hanno permesso uno sviluppo omogeneo della cortina fogliare e dalla seconda decade di giugno, e per tutto il mese di luglio, si è avuto un graduale innalzamento delle temperature. Ha fatto seguito un agosto con clima asciutto e senza eccessi di temperature diurne intervallato da qualche pioggia benefica, condizione ottimale per la perfetta maturazione delle uve. Settembre è stato molto soleggiato con notevoli escursioni termiche caratterizzato da assenza di piogge che ci hanno consentito di raccogliere il Sangiovese nella sua pienezza espressiva.

Note tecniche

Varietà: Sangiovese
Grado Alcolico: 14,5%
Maturazione: Almeno 24 mesi in botte di rovere

Note degustative

Dal colore rosso rubino intenso, Campone Brunello 2016 risulta avere un naso pieno. Le note fruttate ben si armonizzano con i sentori speziati e leggermente tostati. Rotondo e setoso al palato, con un tannino estremamente carezzevole. Il finale è vivo ma privo di qualsivoglia spigolosità. Campone Brunello 2016 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!