FRESCOBALDI
TOSCANA

Campone Brunello 2018



Formati

0,75 lt.

FRESCOBALDI
TOSCANA

Campone Brunello 2018

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 2018 è stata caratterizzata da un inverno fresco e piovoso, con un germogliamento nella norma. La primavera, piovosa nel periodo della fioritura, ha rallentato l'allegagione abbassando naturalmente il carico produttivo delle piante. L'estate è stata asciutta, con poche piogge, ma grazie alla riserva idrica creatasi in primavera, non ci sono stati problemi. Questa situazione ha consentito un regolare svolgimento dell'invaiatura ed un'ottima maturazione, con notti fresche ideali per lo sviluppo dei profumi e del colore. La tramontana di metà settembre ha portato ad un abbassamento delle temperature. La stagione fresca, ventilata ma soleggiata è stata particolarmente favorevole per il Sangiovese che ha potuto completare la propria maturazione accumulando un grande potenziale aromatico e polifenolico. Le uve sono arrivate al momento della vendemmia sane, intatte e con la giusta concentrazione.

Note tecniche

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

Note degustative

Brunello Campone 2018 è di un bellissimo colore rosso rubino. Il bouquet presenta un incontro tra note floreali e fruttate, tra cui la rosa, la viola mammola, piccoli frutti a bacca rossa e nera. Le note speziate e terziarie si palesano in un secondo momento accompagnate da una bella balsamicità che dona freschezza ed eleganza. Il palato è asciutto pulito con tannini presenti ma non pungenti. Lungo il finale.

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