FRESCOBALDI
TOSCANA

Campone Brunello 2019



Formati

0,75 lt.

FRESCOBALDI
TOSCANA

Campone Brunello 2019

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'andamento stagionale 2019 è stato molto variabile. Dopo un inverno caratterizzato da temperature sotto la media e da scarse piogge, la primavera ha fatto registrare eventi piovosi che hanno permesso di recuperare il deficit idrico. Il germogliamento, iniziato in linea con la fenologia della vite, ha subito un leggero rallentamento per via di un abbassamento della temperatura e di abbondanti piogge durante il mese di maggio. Nel complesso i mesi estivi sono comunque stati caratterizzati da un'alternanza omogenea tra precipitazioni e giornate soleggiate. Nel mese di settembre si sono avute giornate calde e soleggiate fino alla fine della vendemmia. Tutto questo ha permesso di ottenere uve altamente qualitative, sane, dal perfetto corredo aromatico e polifenolico.

Note tecniche

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

Note degustative

Campone Brunello 2019 presenta uno splendido colore rosso rubino intenso. La complessità aromatica del bouquet è incredibile. Le note fruttate e floreali sono perfettamente integrate ed accompagnate da una splendida speziatura e da un delicato terziario. In bocca è perfettamente equilibrato e rotondo, con un tannino carezzevole. Il finale è lungo e persistente con lievi accenni fruttati nel retrogusto.

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