

**FRESCOBALDI**
TOSCANA

Campone Brunello 2020



Formati
0,75 lt.

Campone Brunello 2020

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, arrostiti e formaggi stagionati.

Andamento climatico

La stagione 2020 è iniziata con una piovosità piuttosto limitata nei mesi invernali, dopo il ripristino delle riserve idriche avvenuto negli ultimi mesi del 2019. Le riserve idriche generate in questo periodo hanno consentito di affrontare le più alte temperature del periodo estivo da giugno ad agosto. Maggio ha avuto un decorso regolare favorito da un clima ideale con giornate calde, secche e lievemente ventose. L'assenza di piogge anche durante il periodo vendemmiale ha permesso di portare in cantina uve perfettamente mature, sane e strutturate. Perfetti il corredo fenolico ed il tenore zuccherino.

Note tecniche

Varietà: Sangiovese

Grado Alcolico: 14,5%

Maturazione: Almeno 24 mesi in botte di rovere

Note degustative

Campone Brunello 2020 presenta un bellissimo colore rosso rubino intenso. Al naso risulta essere prevalentemente fruttato con sentori che ricordano la ciliegia, la prugna e piccoli frutti a bacca rossa e nera. Bellissima la speziatura ed intrigante anche il terziario. In bocca è perfettamente equilibrato e rotondo con tannino carezzevole. Lungo e persistente il finale.

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