FRESCOBALDI
TOSCANA

Campone Brunello 2016



Formati

750ml

FRESCOBALDI
TOSCANA

Campone Brunello 2016

Brunello di Montalcino DOCG

ブルネッロ・カンポーネは、調和のとれた美しいストラクチャの飲みやすいワインです。熟した果実の魅惑的な香りと長く続く味わいは、赤身の肉料理に最適です。

気候動向

2016年の冬は、例年並みの降雨量を記録し温暖となりました。春にふんだんに降った雨が、ブドウの葉の均一な成長を助け、6月後半から7月にかけて気温は徐々に上昇していきました。8月は、恵みとなる雨が数回降ったことで日中は過度に気温が上がることはなく、乾燥していたことにより、ブドウが完全に成熟するための最適な気候条件となりました。9月は陽の光が強く、昼夜の気温差が顕著であり、雨も降らなかったことから素晴らしい状態でのサンジョヴェーゼを収穫することができました。

領土の特徴

ワインの種類: サンジョヴェーゼ
アルコール度数: 14.5%
熟成: オーク樽で少なくとも24ヶ月間熟成

説明技術的な注意事項

カンポーネ・ブルネッロ2016は、濃厚な赤いルビー色をし、芳醇な香りが広がります。フルーティーな香りはスパイス香と淡いトースト香により柔らかさを増していきます。まろやかで滑らかな口当たりと、極めて優しいタンニンを感じられます。生き生きとし、全く角のないフィニッシュです。カンポーネ・ブルネッロ2016は、素晴らしい素質を持った調和のとれたワインです。

マッチ: 赤肉を煮込んだスペッツァティーニやブラザートだけでなく、ロースト料理や熟成チーズと合います。パンフォルテとのマリアージュは刺激的です！