


FRESCOBALDI
TOSCANA

Campone Brunello 2018



Formati
750ml

Campone Brunello 2018

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

2018年の気候は雨が多く寒い冬を特徴としましたが、平年通りに発芽は始まりました。春になり開花時期に雨が降ったことにより結実が遅れ、ブドウの生産性を低下させました。夏は雨が少なく乾燥していましたが、春に土壌に蓄えられた水分のおかげで順調に進みました。こうした状況からブドウは予定どおりヴェレゾンが進み、夜が冷涼だったことによりアロマの構成と発色に理想的な条件となりました。冷涼で強い風が吹く中でも快晴に恵まれたため、サンジョヴェーゼにとって好条件となり、アロマとポリフェノールのポテンシャルが見事な完熟したブドウに成長しました。形崩れすることなく育ち、理想的な濃縮度と健全な状態で収穫を迎え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%

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

ブルネッロ・カンポーネ2018は非常に美しいルビー色をしています。ローズやスマレ、赤と黒の小果実が混じり合うフローラルでフルーティなブーケです。少し時間が経過すると漂う第3アロマはスパイスの香りを特徴とし、爽やかさも兼ね備えた上品なバルサム香が加わっていきます。口に含むとすっきりとドライな味わいに、適度にしっかりとタンニンを感じられます。余韻は長く続きます。

マッチ: 赤肉を煮込んだスペ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ージュは刺激的です！