


## Campone Brunello 2009



# Campone Brunello 2009

Brunello di Montalcino DOCG

Dai vigneti più giovani della tenuta di CastelGiocondo a Montalcino, nasce questo Brunello, equilibrato, pronto e di ottima struttura. Intriganti profumi di frutta matura e gusto persistente lo rendono il perfetto compagno di carni rosse, arrosti di cacciagione e formaggi stagionati.



## Andamento climatico

Il bilancio 2009 è molto positivo soprattutto per l'ottimo livello qualitativo delle uve raccolte. La primavera è stata marcata da piogge insistenti che hanno messo alla prova i viticoltori per i lavori di gestione della vegetazione e per la difesa sanitaria, ma contemporaneamente hanno ben rifornito le falde acquifere. I mesi di giugno e di luglio sono stati invece caratterizzati da precipitazioni discrete che hanno fatto recuperare il ritardo vegetativo primaverile e provocato un anticipo di maturazione. Le viti si sono così espresse al meglio con una maturazione delle uve leggermente anticipata rispetto allo scorso anno. Le notti fresche e le giornate calde e assolate che si sono succedute nel mese di settembre hanno consentito la piena maturazione delle uve e una produzione di grande qualità. Il favorevole andamento stagionale ha offerto le migliori condizioni per portare in cantina frutti maturi, dalla giusta acidità e buona complessità aromatica.

## Note tecniche

**Provenienza:** Territorio iscritto alla d.o.c.g. Brunello di Montalcino

**Esposizione:** Sud, sud-ovest

**Tipologia Suolo:** Terreni galestrosi, ricchi di argilla e calcio

**Densità Impianti:** 5.500 viti per ha

**Allevamento:** Cordone speronato basso e guyot

**Varietà Vino:** Sangiovese 100%

**Grado Alcolico:** 14%

**Tempo Macerazione:** Circa 3 settimane

**Fermentazione Malolattica:** Svolta dopo quella alcolica

**Maturazione:** Botti da 174 hl. in rovere di Slavonia - 48 mesi di cui 40 in botte e 8 in bottiglia

## Note degustative

**Note organolettiche:** Brunello Campone 2009 di colore rosso rubino, lievi riflessi granato. Al naso si distingue inizialmente con nette sensazioni di amarena e prugne mature evolvendo poi verso discrete note che ricordano la china e il rabarbaro.

In bocca caldo e avvolgente con una fine tessitura tannica e finale gradevole e persistente. Degustato marzo 2015

**Abbinamento:** Carni rosse in umido come spezzatini o brasati, anche arrosti di cacciagione e formaggi stagionati.

Provocatorio sul panforte!