FRESCOBALDI
TOSCANA

Campone Brunello 2016



Formati

0,75 л

FRESCOBALDI
TOSCANA

Campone Brunello 2016

Брунелло ди Монтальчино DOCG

“Брунелло Кампоне” - гармоничное и зрелое вино с отличной структурой. Интригующие ароматы спелых фруктов устойчивого вкуса делают это вино чудесным компаньоном для блюд из красного мяса, жаркого и спелых сыров.

Климатическая тенденция

Зима 2016 была мягкой, с осадками в пределах нормы. Обильные весенние дожди способствовали равномерному развитию листового покрова на лозе. С середины июня до конца июля воздух значительно прогрелся. Август был сухим, температура днём не поднималась чрезмерно, а дожди время от времени освежали виноградники. Это создало прекрасные условия для созревания ягод. Сентябрь был очень солнечным, с очень заметной разницей между дневной и ночной температурой, что типично при сухой погоде. В таких условиях мы собрали виноград Санджовезе в лучшем его виде.

Характеристики территории

Сорт Вино: Санджовезе
Алкогольная степень: 14,5%
Выдержка: минимум 24 месяца в дубовых бочках

Технические примечания

Глубокого рубинового цвета, вино “Кампоне Брунелло 2016” имеет также насыщенный букет. Фруктовые ноты хорошо сбалансированы с пряными и лёгкими оттенками обжарки. Округлое и шелковистое вино с необыкновенно нежными таннинами. Финал оживлённый, но без резкости. “Кампоне Брунелло 2016” - гармоничное вино с прекрасной текстурой.

Сопряжение: Красное мясо в соусе, жаркое и выдержанные сыры. Необычно сочетается с панфорте (традиционный итальянский десерт из сухофруктов, цукатов и орехов)!