


FRESCOBALDI
TOSCANA

Campone Brunello 2018



Formati
0,75 l

Campone Brunello 2018

Брунелло ди Монтальчино DOCG

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

Климатическая тенденция

2018 год начался с прохладной и дождливой зимы. Почки начали распускаться в срок. Весна во время цветения лозы также была дождливой, что замедлило завязь плодов и понизило урожайность. Лето было сухим, с редкими дождями, но благодаря запасам воды в почве, накопленным ранее, лоза не пострадала. Такая погода способствовала хорошему созреванию винограда. Прохладные ночи помогли ягодам образовать ароматические и цветочные компоненты. Северный ветер в середине сентября понизил температуру воздуха. Прохладная и ветреная, но солнечная погода – благоприятная для Санджовезе – помогла винограду полностью созреть, накопив значительный ароматический и полифенольный потенциал. К моменту сбора урожая гроздья были в прекрасном состоянии и нужной степени плотности.

Характеристики территории

Сорт Вино: Санджовезе

Алкогольная степень: 14%

Выдержка: минимум 24 месяца в дубовых бочках

Технические примечания

Brunello Campone 2018 — вино глубокого рубинового цвета. В его букете сочетаются цветочные и фруктовые ноты, среди которых роза, душистая фиалка, а также чёрные и красные лесные ягоды. Затем выступают вторичные ноты вместе с прекрасными пряными оттенками и дарят вину свежесть и изысканность. Выраженно сухой вкус вина подчёркивают достаточно мягкие танины. Длительное послевкусие.

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