FRESCOBALDI
TOSCANA

Tenuta CastelGiocondo
Campo ai Sassi 2003

Formati

0,75 l

FRESCOBALDI
TOSCANA

Campo ai Sassi 2003

Rosso di Montalcino DOC

Campo ai Sassi Rosso di Montalcino weist dieselben Eigenschaften wie der Brunello auf, zeigt sich jedoch jugendlicher und verspielter. Er wird aus derselben Rebsorte (Sangiovese) gekeltert und stammt von jüngeren Weinbergen, dessen Weine bukettreich und elegant sind, aber weniger Tannin als der Brunello enthalten.

Klimaverlauf

Das Klima, warm und sonnig wie in den anderen Zonen der Toskana in den Sommermonaten, war ausgezeichnet während der Weinlesezeit. Die Trauben gelangten im Keller in einem besten phytosanitären Zustand, reich an Zucker und mit einer höheren Schalenproportion im Most gegenüber dem Durchschnitt der vergangenen Jahre. Die Arome sowohl im Duft als auch im Geschmack sind fruchtig und weich.

Merkmale des Gebiets

Herkunft: Weingut von Castel Giocondo, Montalcino
Alimetrie: 250-450 m
Exposition: Südlich, Süd-westlich
Typologie des Erdbodens: Steinhaltiger harter Boden aus Alberese und Sandstein, reich an Lehm und Kalk.
Dichte der Anlage: 5.500 Weinstöcke/ha
Aufzucht: Tiefe Abläufer-Kette
Alter des Weinbergs: Seit 1990 Weinberge mit jüngerer Anlagen
Weinsorte: Sangiovese 100%
Mazerationszeit: 15 Tage
Malolaktische Gärung: Sofort nach der alkoholischen durchgeführt
Ausbau: Ein Teil in Fässern aus slawonischer Sommereiche von 80 und 100 hl und ein Teil in Barriques - 12 Monate

Technische Anmerkungen

Er zeigt sich mit einer intensiven Rubinfarbe, mit bester Klarheit. Im Duft sind die Kirsche und Pflaume Protagonist , die dann auf entwickelten Sensationen , wo man den Tabak, die Chinarinde und Andeutungen von Leder erkennt, übergehen. Ein angenehmer Geschmack von saurer Spur, zusammen mit ausgeglichenen Tanninen , Der Endgeschmack ist schmackhaft und fesselnd, mit Andeutungen an reifem Obst, die kurz herausschauen.

Kombination: Ein klassisches Beispiel eines Rotweines für die komplette Mahlzeit im toskanischen Stil, angefangen mit einer gemischten Wurstplatten als Vorspeise, ideale Kombination mit Eiernudeln mit Fleischsoße, worauf dann problemlos Schmorfleisch, wie Hähnchen oder Kaninchen, mit wenig Tomate, folgt.