FRESCOBALDI
TOSCANA

Tenuta CastelGiocondo
Campo ai Sassi 2005



Formati

0,75 l

FRESCOBALDI
TOSCANA

Campo ai Sassi 2005

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

Nach einem Jahr mit starken Klimaschwankungen, die eine sorgfältige Pflege vor allem bestimmter Anbaugebiete erforderten, war keine bessere Ernte zu erwarten. Die ausgezeichnete Qualität der Trauben, die von den jeweiligen Frescobaldi-Weingütern stammen, zeigt, wie wichtig die gewissenhafte Arbeit im Weinberg ist. Wo die Weinstöcke auf tiefem, gut dräniertem Boden wurzeln und die Pflanzen akkurat gepflegt und ausreichend entlaubt wurden, wiesen die Beeren höchstes Niveau auf. Der milde Frühling und der frische Sommer waren dafür verantwortlich, dass der Farbwechsel der Trauben in der ersten Augustwoche stattfand. Somit begann die Ernte zwei Wochen später als im Durchschnitt der letzten Jahre.

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: umgehend nach der alkoholischen Gärung
Ausbau: teils in slawischen Eichenfässern von 80 hl und 100 hl Fassungsvermögen, teils 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 Wurstplatte als Vorspeise, ideale Kombination mit Eiernudeln mit Fleischsoße, worauf dann problemlos Schmorfleisch, wie Hähnchen oder Kaninchen, mit wenig Tomate, folgen kann