FRESCOBALDI
TOSCANA

Tenuta CastelGiocondo
Campo ai Sassi 2006



Formati

0,75 l

FRESCOBALDI
TOSCANA

Campo ai Sassi 2006

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

Die Bilanz 2006 ist sehr positiv. Die Frühjahrsmonate waren gezeichnet von temperiertem Klima mit spärlichen Niederschlägen und ohne thermischen Stress. Diese waren günstige Bedingungen für ein gesundes Gedeihen der Pflanzen. Ende Mai wurde ein plötzliches Sinken der Temperaturen registriert, das jedoch keinerlei Schaden anrichtete, sondern eine leichte Verlangsamung in der Entwicklung der Pflanze und einen prozentual höheren Anteil an nicht befruchteten Blüten bewirkte. Weniger dicht wachsende und daher gesündere Beeren waren die Folge. Der Juli war heiß, der August dagegen kühl mit mäßigen Niederschlägen: Es herrschten also abwechslungsreiche thermische Bedingungen, die allen Arten von weißen und roten Trauben die Voraussetzung boten, sehr interessante aromatische Charakteristiken zu entwickeln, reich an Intensität und Komplexität. Die leichten sommerlichen Regenfälle haben den Pflanzen eine gute Wasserversorgung gesichert und somit einen gute Grundlage für den Farbwechsel der Trauben geschaffen. Die sonnigen, kühlen und trockenen September- und Oktobertage waren besonders günstig, um alle jene Eigenschaften einer Traube zu entwickeln, die für die Erzeugung von Weinen hoher Qualität und großer Struktur nötig sind. Die leichten sommerlichen Regenfälle haben den Pflanzen eine gute Wasserversorgung gesichert und somit einen gute Grundlage für den Farbwechsel der Trauben geschaffen. Die sonnigen, kühlen und trockenen September- und Oktobertage waren besonders günstig, um alle jene Eigenschaften einer Traube zu entwickeln, die für die Erzeugung von Weinen hoher Qualität und großer Struktur nötig sind.

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