FRESCOBALDI
TOSCANA

Tenuta CastelGiocondo
Campo ai Sassi 2007



Formati

0,75 l

FRESCOBALDI
TOSCANA

Campo ai Sassi 2007

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

Am 5. Oktober wurde die Weinlese 2007 auf sämtlichen Frescobaldi-Gütern beendet. Die Bilanz ist sehr positiv, besonders was die hervorragende Qualität der Trauben anbelangt. Im Herbst ermöglichten die positiven Umstände den Weinbergen nötige Reserven für eine optimale und viel versprechende Weinlese anzulegen. Im Frühjahr herrschte ein gemäßigtes Klima mit geringen Niederschlagsmengen und fehlendem thermischen Stress. Dies bewirkte eine gleichmäßige Reifung der Trauben in optimalen Klimabedingungen , mit warmen und sonnigen Tagen und kühlen Nächten: Umstand, der einen guten phytosanitäre Zustand der Trauben begünstigt hat.

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 in Barrique und 4 Monate in der Flasche

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