FRESCOBALDI
TOSCANA

Tenuta CastelGiocondo
Campo ai Sassi 2008



Formati

0,75 l

FRESCOBALDI
TOSCANA

Campo ai Sassi 2008

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 Weinlese begann im Vergleich zum Durchschnitt etwas verzögert am 1. September. Die Trauben sind dank der ständigen Pflege während der Wachstumsphase durch unsere Spezialisten gesund, ihre Qualität hervorragend. Der Frühling 2008 wird uns als einer der niederschlagsreichsten in den letzten Jahrzehnten in Erinnerung bleiben, mit deutlich unter dem Mittel liegenden Temperaturen. Regen und Wind während der Weinblüte im Juni wirkten sich ungünstig auf die Entwicklung der Traube aus: sie hatten weniger Beeren, besonders die Sorten Sangiovese. Dennoch konnten die starke Sonneneinstrahlung und die heißen Temperaturen im Juli und August in der Toskana einen leichten Wachstumsschub bewirken. Die Sommermonate, September eingeschlossen, waren heiß und sonnig, die Niederschläge ausreichend, so dass alle Rebsorten eine optimale Traubenreife erlangen konnten, allen voran der Sangiovese. Das Zusammenspiel dieser Faktoren ermöglichte eine optimale Lese, die strukturierte und zugleich sehr ausgewogene Weine hervorbringen wird - ohne die Zuhilfenahme spezieller technischer Mittel. Die einfache, klassische Vinifikation brachte samtige Tannine zum Vorschein. Die Weine der Lese 2008 verfügen über eine gute Säureader. Besonders für den Sangiovese wird es ein perfekter Jahrgang werden: diese Weine werden intensiv, strukturiert, reich an Aromen und vielschichten Düften sowie von intensiver Farbe sein.

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

Der Wein leuchtet im Glas in einem sauberen, kräftigen Rubinrot mit violetten Reflexen und hat eine hohe Farbdichte. Die Nase nimmt einen intensiven und vielseitigen Duft wahr. Das zunächst dominierende Aroma nach reifen Früchten von Brombeere und Pflaume geht schließlich in eine mineralische und leicht würzige Note über. Schöner Körper, ausgewogen und sehr weich, mit hohem Säuregehalt und glatten Tanninen. Langes Finale.

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