FRESCOBALDI
TOSCANA

Tenuta CastelGiocondo
Campo ai Sassi 2009



Formati

0,75 l

FRESCOBALDI
TOSCANA

Campo ai Sassi 2009

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 ist sehr positiv, besonders was die ausgezeichnete Traubenqualität. Der Frühling 2009 war, wie auch in den Jahren zuvor, von heftigen Niederschlägen gekennzeichnet, was die Weinbauern bei dem Umgang mit Wachstum und Gesundheit der Reben deutlich auf die Probe stellte. In den Monaten Juni und Juli fielen hingegen nur geringe Niederschläge, wodurch die Wachstumsverzögerung vom Frühjahr wieder ausgeglichen werden konnte. Die Weinreben gediehen somit prächtig, die Traubenreife trat im Vergleich zum Vorjahr etwas früher ein. Die kühlen Nächte und warmen, sonnigen Tage im September ermöglichten es diesen Reben voll auszureifen, wodurch große Weine zu erwarten sind. Der günstige Klimaverlauf bot ideale Bedingungen, um der Weinkellerei reife Früchte, mit der genau richtigen Säure und komplexen Aromen zu liefern.

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

Im Glas funkelt der Wein sauber in einem satten Rubinrot. Sein Bouquet ist komplex und reich an Fruchtnoten (Kirsche, Brombeere, Pflaume und Waldfrüchte). Daneben finden sich mineralische Anklänge, Röstnoten von Kakao und Kaffee sowie Nuancen von Tabak. Am Gaumen ist er warm und weich, schön harmonisch mit glatten, gut in die Struktur eingebundenen Tanninen. Der Abgang ist lang und nachhaltig mit leicht fruchtigem Nachhall.

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