FRESCOBALDI
TOSCANA

Tenuta CastelGiocondo
Campo ai Sassi 2011

Formati

0,75 l

FRESCOBALDI
TOSCANA

Campo ai Sassi 2011

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

Im Monat August hatten wir es mit zwei außergewöhnlichen klimatischen Situationen zu tun, die sich mit der ganzen Gewalt der Natur auf die Charakteristik der Trauben auswirkten. Die erste Augusthälfte war sonnig mit Temperaturen bis 30°C und sehr kühlen Nächten. In der zweiten Augusthälfte hingegen sorgte die heiße Sonne für Kraft und Konzentration bei den roten Sorten. Als Ergebnis konnten wir optimal gereifte, die außergewöhnlich gesunden roten Trauben waren vollreif und zeigten viel Polyphenol. Die Lese begann am 16. August und endete am 5. Oktober.

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%
Alkoholischer Grad: 14,50%
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

Campo ai Sassi 2011 zeigt sich in einem lebhaften Rubinrot, mit leicht violetten Reflexen. Sein Bouquet ist komplex und vielseitig, einladende kleine Waldfrüchte verschmelzen mit Röstnoten von Kakao und Kaffee. Es folgt ein würziger Einschlag. Schöner, ausgewogener Körper. Der Abgang ist sehr lang, mit einem Hauch Frucht.

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

Preise und Auszeichnungen

JamesSuckling.Com: 90 Punkte