FRESCOBALDI
TOSCANA

Tenuta CastelGiocondo
Campo ai Sassi 2012



Formati

0,75 l

FRESCOBALDI
TOSCANA

Campo ai Sassi 2012

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 war im Sommer von hohen Temperaturen und verhaltenen Niederschlägen gekennzeichnet. Das besonders trockene Klima begünstigte eine gleichmäßige Reifung der Trauben. Obschon sich die Weinlese über einen langen Zeitraum erstreckte,erfreuten sich unsere Trauben bis zum Schluss einer perfekten Gesundheit - der erste Schritt, um gute Weine zu erhalten!Das Licht und die Hitze von 2012 werden besonders mächtige und außergewöhnlich reichhaltige Weine hervorbringen.

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: 13,50%
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 2012 präsentiert sich glanzhell in einem satten Rubinrot. Im Glas zeigt er bereits eine gewisse Dichte und einen soliden Körper. Seinem Aroma entströmt umgehend der rebsortentypische Sangiovese-Charakter mit deutlicher Veilchennote in Kombination mit klarer Beerenfrucht wie Johannisbeere und Brombeere. Der noch junge Wein entwickelt bereits interessante Gewürzaromen, die momentan nur als Facetten wahrzunehmen sind, wie ein Hauch Zimt. Im Mund zeigt er einen guten Körper und einen langen Abgang. Die Tannine sind deutlich, aber nicht übermäßig vorhanden, was eine gute Flaschenreifung verspricht. Verkostet im Januar 2014

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
JamesSuckling.Com: 90 Punkte