FRESCOBALDI
TOSCANA

Tenuta CastelGiocondo
Campo ai Sassi 2014



Formati

0,75 l

FRESCOBALDI
TOSCANA

Campo ai Sassi 2014

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

Merkmale des Gebiets

Herkunft: Weingut von CastelGiocondo, 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
Alkoholischer Grad: 13,50%
Mazerationszeit: 16 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

Vinifizierung und Ausbau

Technische Anmerkungen

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