FRESCOBALDI
TOSCANA

Tenuta CastelGiocondo
Campo ai Sassi 2016

Formati

0,75 l

FRESCOBALDI
TOSCANA

Campo ai Sassi 2016

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

Der Winter 2016 war mild, die Niederschläge lagen in der Norm. Die reichlichen Regenfälle im Frühjahr ermöglichten ein homogenes Wachstum der Blätter. Ab Mitte Juni bis Ende Juli stiegen die Temperaturen kontinuierlich an.Der August war trocken und nicht übermäßig heiß, ab und zu fielen Niederschläge, insgesamt also optimale Bedingungen für eine perfekte Traubenreifung.Im September war es sehr sonnig mit starken Temperaturschwankungen, Regenfälle blieben aus. Somit konnten wir den Sangiovese in seiner vollen Ausdruckskraft ernten.

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: 13.5 %
Mazerationszeit: 18 Tage
Malolaktische Gärung: umgehend nach der alkoholischen Gärung

Vinifizierung und Ausbau

Technische Anmerkungen

Campo ai Sassi 2016 präsentiert sich in einem kräftigen Rubinrot. In die Nase steigen Düfte von Veilchen und kleinen roten Früchten, angereichert mit zarten Noten von weißem Pfeffer. Im Mund laden die glatten Tannine, ausbalanciert durch eine frische Säureader, zu einem neuen Schluck ein. Der Abgang ist lang und nachhaltig mit einem klaren fruchtigen und blumigen 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

Preise und Auszeichnungen

JamesSuckling.Com: 91 Points