


FRESCOBALDI
TOSCANA

Tenuta CastelGiocondo Campo ai Sassi 2017



Formati
0,75 lt

Campo ai Sassi 2017

Rosso di Montalcino DOC

Campo ai Sassi Rosso di Montalcino verkörpert in jugendlicher Unbefangenheit die typischen Merkmale des Sangiovese aus dieser Gegend. Die tiefen Böden, auf denen die Reben wachsen, sorgen für duftende, elegante Weine mit einer leichten und zarten Tanninstruktur.

Klimaverlauf

Der Winter 2017 zeigte sich insgesamt mild mit Temperaturen, die leicht über dem Mittel lagen. Im Frühling und Sommer waren die Temperaturen hoch und es fielen nur geringe Niederschläge. Die Verbindung von tiefen Böden und Trockenheit bescherten den Sangiovese-Reben ein exzellentes Wachstum und eine hervorragende Reifung. Zum Zeitpunkt der Lese waren die Trauben gesund, intakt und konnten eine gute Konzentration aufweisen. Die Fülle an Licht und Wärme im Jahr 2017 sorgten dafür, dass die Weine von CastelGiocondo außergewöhnlich kräftig und reichhaltig ausfielen.

Merkmale des Gebiets

Weinsorte: Sangiovese

Alkoholischer Grad: 13%

Ausbau: teils in slawischen Eichenfässern von 80 hl und 100 hl Fassungsvermögen - 12 Monate

Vinifizierung und Ausbau

Nach der Lese werden die Sangiovese-Trauben in temperaturkontrollierten Edelstahltanks vergoren. In dieser Phase ist das Umpumpen des Tresterhuts von besonderer Bedeutung, um eine perfekte Extraktion der Polyphenole zu gewährleisten. Im Anschluss kommt der Wein zum Ausbau in den Keller; die Lagerung erfolgt zum Teil in Holzfässern. Nach weiteren 4 Monaten in der Flasche hat der Wein alle Qualitätsstufen durchlaufen und wird zum Verkauf freigegeben.

Technische Anmerkungen

Campo ai Sassi 2017 präsentiert sich in einem kräftigen, glänzenden Rubinrot. Sein Bouquet überrascht mit einer deutlichen Veilchennote, angereichert mit roten und schwarzen Beeren wie Johannisbeere und Brombeere. Am Gaumen zeigt er sich ebenso reichhaltig und großzügig mit deutlichen, aber nicht übermäßigen Tanninen. Der frische, minzige Abgang macht den Wein ausgewogen und gefällig.