



Tenuta CastelGiocondo Campo ai Sassi 2018

Klimaentwicklung

Das Jahr 2018 war gekennzeichnet von einem frischen und regnerischen Winter, wobei der Zeitpunkt des Austriebs in der Norm lag. Während der Blütezeit regnet es im Frühling besonders stark, was eine Verringerung der Produktion der Reben zur Folge hatte. Der Sommer war nicht allzu trocken, wodurch sich die Beeren gut entwickeln konnten. Die kühlen Nächte, die maßgeblich sind für Aroma und Farbe, ermöglichten zudem eine ausgezeichnete Reifung der Trauben. Der Tramontana-Wind führte Mitte September zu einem Temperaturabfall. Diese kühle, windige, doch sonnige Jahreszeit brachte eine großartige Ernte für den Sangiovese ein, der zum Abschluss seiner Reifung ein großes Potenzial an Aromen und Polyphenolen darbieten konnte.

Merkmale des Gebiets

Weinsorte
Sangiovese

Alkoholischer Grad
14,5%

fsb.specificationattributes.\$maturazione

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

fsb.sliderTitles.vinificationslider

Nach der Lese werden die Sangiovese-Trauben in temperaturkontrollierten Edelstahl tanks 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

Verfügbare Formate

0,75 lt

Organoleptische Noten

Der Jahrgang 2018 kennzeichnet sich durch seine große Ausgewogenheit. Der Rotwein Campo ai Sai Sassi hat einen besonders zarten Charakter und eine fantastische Balance. In der Nase offenbaren sich Aromen von Veilchen, kleinen Waldfrüchten und Gewürznoten. Im Mund zeigt sich der Wein ausgewogen und frisch, mit seidigen Tanninen. Der Abgang ist lang, sein Nachhall erinnert erneut an die blumigen und fruchtigen Noten.