


FRESCOBALDI
TOSCANA

Tenuta CastelGiocondo Campo ai Sassi 2018



Formati
0,75 lt

Campo ai Sassi 2018

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

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%

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

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.

Preise und Auszeichnungen

James Suckling: 91 Points