FRESCOBALDI
TOSCANA

Tenuta CastelGiocondo
Campo ai Sassi 2019



Formati

0,75 l

FRESCOBALDI
TOSCANA

Campo ai Sassi 2019

Rosso di Montalcino DOC

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

Klimaverlauf

2019 war das Wetter sehr schwankend. Im Winter bewegten sich die Temperaturen im Schnitt unterhalb des Mittelwertes und es fiel wenig Regen, der sich unregelmäßig verteilte. Das Frühjahr war dagegen durch viel Regen gekennzeichnet und dadurch wurden die Wasserreserven wieder aufgefüllt. Vor allem im Mai gab es ergiebige Niederschläge bei einem gleichzeitigen Rückgang der Temperaturen. Dies führte zu einer verlangsamten Vegetationsperiode der Reben. Gemäß des phänalogischen Kalenders begann der Austrieb Reben leicht verspätet. Juni war ein sehr warmer Monat. Es folgte ein regenreicher Sommer. Die Reife hat sich um 2 Wochen verspätet, so dass die Weinlese wieder ihrem traditionellen Zeitraum stattfand.

Merkmale des Gebiets

Weinsorte: Sangiovese
Alkoholischer Grad: 14%
Ausbau: im Eichenfass

Vinifizierung und Ausbau

Nach der Lese werden die Sangiovese-Trauben in temperaturkontrollierten Edelstahltanks vergoren. In dieser Phase ist das Umpumpen des Tresterhuts besonders wichtig. Die Polyphenole werden dadurch optimal extrahiert. Im Anschluss kommt der Wein zum Ausbau in den Keller; die Lagerung erfolgt zum Teil in Holzfässern. Nach der Flaschenlagerung hat der Wein alle Qualitätsstufen durchlaufen und wird zum Verkauf freigegeben.

Technische Anmerkungen

Campo ai sassi 2019 zeigt sich in einem intensiven und leuchtenden Rubinrot mit leichten Anklängen von Violett. In der Nase offenbaren sich blumige und fruchtige Aromen. Nach einem anfänglichen Duft von Veilchen erkennt man eine Note von kleinen Waldfrüchten. Es folgen Aromen von weißem Pfeffer und Sternanis. Das Dufterlebnis endet mit einer eleganten Balsamico-Note. Die Textur des Tannins zeigt sich im Mund nicht übertrieben stark. Der Abgang ist lang; sein Nachhall erinnert an blumige und fruchtige Noten.