FRESCOBALDI
TOSCANA

Tenuta CastelGiocondo
Campo ai Sassi 2020



Formati

0,75 l

FRESCOBALDI
TOSCANA

Campo ai Sassi 2020

Rosso di Montalcino DOC

Der Campo ai Sassi Rosso di Montalcino zeigt die typischen Eigenschaften des Sangiovese, der in diesem Gebiet angebaut wird, in einer jugendlich ungezwungenen Version. Die tiefgründigen Böden, auf denen diese Weinberge angebaut werden, tragen zu duftenden und eleganten Weinen mit einer leichten und delikaten Tanninstruktur bei.

Klimaverlauf

Die Saison 2020 begann mit eher geringen Niederschlägen in den Wintermonaten, nachdem die Wasserreserven in den letzten Monaten des Jahres 2019 wieder aufgefüllt worden waren, wodurch die hohen Sommertemperaturen von Juni bis August bewältigt werden konnten. Der Austrieb der Reben nahm seinen Anfang in den letzten Märztagen. Die Blüte begann in der zweiten Maihälfte und nahm dann einen regelmäßigen Verlauf, begünstigt durch ein ideales Klima mit warmen, trockenen und leicht windigen Tagen. Da es auch während der Weinlese nicht geregnet hat, konnten die Trauben vollkommen reif, gesund und strukturiert in die Weinkellerei gebracht werden. Die phenolische Zusammensetzung und der Zuckergehalt sind perfekt.

Merkmale des Gebiets

Weinsorte: Sangiovese
Alkoholischer Grad: 14%
Ausbau: in Eichenfässern

Vinifizierung und Ausbau

Nach der Ernte wurden die Sangiovese-Trauben in temperaturkontrollierten Edelstahltanks vergoren. In dieser Phase war das Aufbrechen des Tresterhuts von grundlegender Bedeutung, um eine perfekte Extraktion der polyphenolischen Substanzen zu ermöglichen. Anschließend reifte der Wein im Keller, zum Teil in Holz. Eine weitere Zeit in der Flasche vervollständigte seine qualitative Entwicklung, bevor er zum Konsum freigegeben wurde.

Technische Anmerkungen

Der Campo ai Sassi 2020 hat eine wunderbare intensive rubinrote Farbe, klar und brillant mit zarten violetten Reflexen. An der Nase ist er von wunderbaren fruchtigen und blumigen Noten geprägt. Wir erkennen sofort Noten von roten und schwarzen Beeren wie Johannisbeeren, Brombeeren und Heidelbeeren, begleitet von zarteren Veilchendüften. Seine Eleganz wird durch die Präsenz von Zitrusnoten wie Bergamotte und Chinotto noch unterstrichen. Am Gaumen ist er reichhaltig und großzügig und bietet eine wunderbare, nicht übermäßige Tanninstruktur. Der Säure-Alkohol-Haushalt ist perfekt ausgewogen. Der Abgang ist lang und anhaltend.