


FRESCOBALDI
TOSCANA

Tenuta CastelGiocondo Campo ai Sassi 2021



Formati
0,75 l

Campo ai Sassi 2021

Rosso di Montalcino DOC

Der Campo ai Sassi Rosso di Montalcino präsentiert die typischen Eigenschaften des in diesem Gebiet angebauten Sangiovese in einer jugendlich entspannten Version. Die tiefen Böden, auf denen diese Rebstöcke kultiviert werden, tragen dazu bei, duftende und elegante Weine mit einer leichten und zarten Tanninstruktur hervorzubringen.

Klimaverlauf

Die Saison 2021 wird als dynamisches Jahr in Erinnerung bleiben. Nach einem regnerischen und milden Winter, der zu einem etwas früheren Austrieb geführt hatte, fielen die Temperaturen Anfang April stark ab, was das Wachstum der Triebe leicht verlangsamte. Ab Mai begannen die Temperaturen wieder zu steigen und führten zu einem Sommer, der sowohl wegen der thermischen Schwankungen zwischen den Tag- und Nachttemperaturen als auch wegen der ausgedehnten Periode großer Hitze in Erinnerung bleiben wird. Bei der Ernte präsentierten sich die Trauben dank der milden Temperaturen und der geringen Luftfeuchtigkeit in einem perfekten Gesundheitszustand.

Merkmale des Gebiets

Weinsorte: Sangiovese

Alkoholischer Grad: 13,5%

Ausbau: in Eichenfässern

Vinifizierung und Ausbau

Nach der Lese fand die Gärung der Sangiovese-Trauben unter kontrollierten Temperaturen in Edelstahltanks statt. Während dieser Phase war das wiederholte Aufbrechen des Tresterhuts von grundlegender Bedeutung, wodurch die polyphenolischen Substanzen optimal herausgelöst werden konnten. Anschließend reifte der Wein eine Zeit lang im Keller, teilweise auf Holz. Eine weitere Zeit in der Flasche vollendete seine Qualität, bevor er zum Verzehr freigegeben wurde.

Technische Anmerkungen

Der Campo ai Sassi 2021 zeigt sich von einer wunderbaren rubinroten Farbe. Das Bouquet ist vor allem von fruchtigen und blumigen Noten geprägt. Unter den fruchtigen Noten stechen Johannisbeere und Sauerkirsche hervor, unter den blumigen auf jeden Fall das Duftveilchen. Im Mund ist er frisch, weich und schmeichelnd. Weiche Tannine. Angenehm lang anhaltend.



CAMPAIGN FINANCED ACCORDING TO EU REG. NO. 1308/2013