FRESCOBALDI
TOSCANA

Tenuta CastelGiocondo
Campo ai Sassi 2023

Formati

0,75 l

FRESCOBALDI
TOSCANA

Campo ai Sassi 2023

Rosso di Montalcino DOC

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

Klimaverlauf

Der Vegetationszyklus der Rebe war durch einen milden Herbst-Winter mit begrenzten Niederschlägen gekennzeichnet, einschließlich eines schönen Schneefalls Ende Januar. Dennoch fand ein ziemlich regelmäßiger vegetativer Austrieb statt, wobei die Regenfälle im Mai und Juni zu einer bedeutenden vegetativen Entwicklung mit schönen üppigen Pflanzen führten. Im Juli und August genossen die Trauben sonnige Tage und durchschnittliche Temperaturen, was zu einer sehr allmählichen und etwas späteren Reifung als in den letzten Jahrgängen führte. Die Weinlese begann in den zweiten zehn Septembertagen mit vollkommen gesunden Trauben, die dank der starken Temperaturschwankungen Ende August-September einen angenehmen Säuregehalt und ein frisches aromatisches Profil in Verbindung mit einer reifen polyphenolischen Komponente aufwiesen.

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 Bestandteile optimal herausgelöst werden konnten. Anschließend reifte der Wein eine Zeit lang im Keller, teilweise auf Holz. Eine weitere Lagerung in der Flasche vervollständigte den Qualitätsverlauf vor der Freigabe zum Verbrauch.

Technische Anmerkungen

Der Campone Rosso 2023 hat eine leuchtend rubinrote Farbe. Das Bouquet ist geprägt von wunderbaren blumigen Noten, Beeren und zarten Gewürznoten, begleitet von einer leichten Röstnote im Abgang. Der Geschmack ist ausgewogen und frisch, mit weichen Tanninen. Schöne geschmackliche und olfaktorische Korrespondenz. Lange aromatische Persistenz.