FRESCOBALDI
TOSCANA

Tenuta CastelGiocondo
Campo ai Sassi 2024



Formati

0,75 l

FRESCOBALDI
TOSCANA

Campo ai Sassi 2024

Rosso di Montalcino DOC

Der Campo ai Sassi Rosso di Montalcino zeigt die typischen Eigenschaften des in dieser Region angebauten Sangiovese – in einer jugendlich unbeschwerten Ausprägung. Die tiefgründigen Böden, auf denen diese Reben gedeihen, bringen duftige, elegante Weine hervor – mit einer feinen, zarten Tanninstruktur.

Klimaverlauf

Der Winter war geprägt von milden Temperaturen und geringen Niederschlägen, was den Vegetationsaustrieb begünstigte. Der kühle, regenreiche Frühling hingegen förderte eine rasche und üppige Entwicklung der Vegetation. Der Sommer war geprägt von einzelnen Regenfällen, die sich mit herrlichen Sonnentagen abwechselten. Sie begünstigten das Wachstum der Trauben und hielten die Reben im vegetativen Gleichgewicht. Die Reifephase war von starken Temperaturunterschieden zwischen Tag und Nacht geprägt, die eine allmähliche Reifung ermöglichten. Trotz der langen Lese blieben unsere Trauben bis zuletzt in perfektem Gesundheitszustand und zeichneten sich durch frische, fruchtige Aromen und eine ausgezeichnete Struktur aus – Grundlage für langlebige Weine.

Merkmale des Gebiets

Weinsorte: Sangiovese
Alkoholischer Grad: 13%
Ausbau: in Eichenfässern

Vinifizierung und Ausbau

Nach der Lese wurden die Sangiovese-Trauben in temperaturkontrollierten Edelstahltanks vergoren. Während dieser Phase war das wiederholte Unterstoßen des Tresterhuts von entscheidender Bedeutung, um die polyphenolischen Bestandteile optimal zu extrahieren. Anschließend reifte der Wein im Keller über einen bestimmten Zeitraum weiter. Eine zusätzliche Flaschenreife vollendete seinen Qualitätsprozess, bevor er in den Verkauf gelangte.

Technische Anmerkungen

Der Campo ai Sassi 2014 hat eine leuchtend rubinrote Farbe. Das Bouquet verbindet florale Noten von Rose und Veilchen mit fruchtigen Anklängen kleiner roter und schwarzer Beeren; eine herrliche Zitrusnote von Bergamotte rundet den Duft ab. Auch die würzige Komponente ist bemerkenswert. Am Gaumen präsentiert er sich äußerst ausgewogen, mit geschmeidigen Tanninen und einer spannungsreichen Säure. Langer Abgang mit fruchtigem und floralen Nachhall.