FRESCOBALDI
TOSCANA

Tenuta CastelGiocondo
Campo ai Sassi 2012



Formati

750 ml

FRESCOBALDI
TOSCANA

Campo ai Sassi 2012

Rosso di Montalcino DOC

Campo ai Sassi Rosso di Montalcino offre les mêmes caractéristiques que le Brunello, mais avec plus jeunesse et de complexité. Il est produit à partir du même cépage sangiovese, mais les jeunes vignes donnent des vins aromatiques et élégants, et moins tanniques que le Brunello.

Conditions climatiques

La saison végétative a été caractérisée par des températures élevées pendant les mois d'été et de faibles précipitations. La saison particulièrement sèche a favorisé un développement constant et uniforme des raisins. Bien que notre récolte fut de longue durée, nos raisins ont maintenu un parfait état sanitaire jusqu'à la fin. C'est la première étape vers l'obtention de vins de qualité.

Notes techniques

Origine: Castel Giocondo, Montalcino
Altimétrie: 250 à 450 m au-dessus de la mer
Surface: 90 ha parmi les 152 ha de sangiovese enregistrés sous l'appellation Brunello di Montalcino DOCG
Exposition: Sud, sud-ouest
Type de sol: Riche en galestro (schiste argileux), argile, calcaire et calcium
Densité des plantes: 5500 pieds / ha
Élevage: Cordon en taille courte
Variété de vin: 100 % Sangiovese
Degrè d'alcool: 13,50%
Temps de macération: 15 jours
La fermentation malolactique: Immédiatement après la fermentation alcoolique
Élevage: Pourcentage en foudre de Slovénie de 80 hl et 100 hl et le reste en fûts de chêne français - 12 mois dans le bois et 4 mois en bouteille.

Dégustation

Campo ai Sassi 2012 présente une couleur intense rouge rubis d'une brillance exceptionnelle. Dans le verre, il donne déjà l'impression d'être dense et très corsé. Au nez, on reconnaît le caractère du sangiovese avec de forts effluves de violette suivis par des arômes plus évolués de fruits rouges et noirs comme les groseilles et les mûres. Malgré qu'il soit jeune, il a développé des arômes épicés intéressants qui sont subtils; la cannelle semble être la plus dominante. En fin de bouche, on retrouve le côté corsé et une finale persistante. La texture tannique est très présente, sans être excessive et garantit un bon potentiel pour l'affinement en bouteille. Dégusté janvier 2014.

Suggestions de dégustation: Plat de pâtes aux œufs comme les pappardelle avec sauce au lièvre ou au sanglier, avec de la viande rouge, bifteck ou ragoût.

Prix et reconnaissance

JamesSuckling.Com: 90 Points
JamesSuckling.Com: 90 Points