FRESCOBALDI
TOSCANA

Tenuta CastelGiocondo
Campo ai Sassi 2013



Formati

750 ml

FRESCOBALDI
TOSCANA

Campo ai Sassi 2013

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

Le printemps a commencé en mars avec une température moyenne conforme aux normes et des précipitations légèrement plus élevées que la moyenne de ces six dernières années, ce qui nous a permis de constituer des réserves d'eau pour affronter l'été. Si la première semaine du mois d'août a été très chaude, le reste du mois a quant à lui été caractérisé par des températures agréables. L'amplitude thermique est restée comprise entre 12 et 18 °C, ce qui a permis une production optimale de la robe et des arômes. Les nuits fraîches ont préservé l'acidité nécessaire à un vin équilibré et élégant. Le début du mois de septembre a également été chaud, mais s'est rapidement tempéré. Le climat sec et légèrement chaud a permis d'obtenir une maturation phénolique parfaite, sans trop de sucre. Les nuits étant fraîches (inférieurs à 16 °C), les raisins ont ainsi pu être préservés. Avec ces conditions idéales pour la vendange, nous avons commencé à récolter les premiers Sangiovese la troisième semaine de septembre. Les vignes n'ont pas souffert et nous ont offert un raisin en parfaite santé et dans un parfait état de maturité.

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: 16 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.

Vinification et élevage

Dégustation

Le Campo ai Sassi 2013 affiche une robe rouge rubis très brillante. Au nez, il révèle des arômes de cassis et des parfums intenses de bergamote. Notes balsamiques de menthe, de réglisse, et de cardamome, et notes florales de violette. En bouche, il présente la texture tannique classique du Sangiovese de Montalcino, épaisse mais avec une certaine aspérité. Doté d'une finale intense et persistante, il exprime la fraîcheur de la cuvée, mais aussi la chaleur du terroir.

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.