FRESCOBALDI
TOSCANA

# Tenuta CastelGiocondo
# Campo ai Sassi 2014

Formati

750 ml

FRESCOBALDI
TOSCANA

# Campo ai Sassi 2014

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

L'hiver doux, caractérisé par des températures atypiques, a favorisé un débourrement précoce. Les journées chaudes et ensoleillées de la fin de l'été ont également permis de récolter de beaux raisins sains, laissant présager un grand potentiel.

## Notes techniques

Origine: CastelGiocondo, 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: 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

Un verre à la robe rouge rubis brillante et riche en parfums. Un éventail de notes épicées et de fruits frais, qui se marient à la perfection avec des arômes balsamiques élégants, pour un vin au caractère vif et prononcé. Le Campo ai Sassi 2014 rappelle fortement le Castelgiocondo Brunello, un Sangiovese franc, riche et stimulant, idéal avec des rôtis et lasagnes ou avec un plat de pâtes aux œufs accompagné d'une sauce à la viande.

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.