FRESCOBALDI
TOSCANA

Tenuta CastelGiocondo
Campo ai Sassi 2015



Formati

750 ml

FRESCOBALDI
TOSCANA

Campo ai Sassi 2015

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

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.

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: 14%
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

Vinification et élevage

Dégustation

Le Campo ai Sassi 2015 affiche une robe rouge rubis vif avec de légères nuances violacées. Le nez présente un bouquet complexe et varié, où dominent des parfums de petits fruits rouges et des notes florales. Beau corps équilibré. Finale très longue avec de délicates notes fruitées en fin de bouche.

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: 91 Points