FRESCOBALDI
TOSCANA

Tenuta CastelGiocondo
Campo ai Sassi 2016

Formati

750 ml

FRESCOBALDI
TOSCANA

Campo ai Sassi 2016

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 2016 a été doux avec une pluviosité normale. Au printemps, les précipitations abondantes ont permis le développement homogène du couvert foliaire. Une hausse progressive des températures a été enregistrée à partir de la deuxième décade de juin et tout au long du mois de juillet. S'en est suivi un mois d'août au climat sec et sans excès de températures diurnes entrecoupé de quelques pluies bénéfiques, ce qui constitue une condition optimale pour une maturation complète des raisins. Très ensoleillé, le mois de septembre a été marqué par d'importantes amplitudes thermiques et une absence de pluie ce qui nous a permis de récolter le sangiovese au summum de sa richesse expressive.

Notes techniques

Origine: CastelGiocondo, Montalcino
Variété de vin: Sangiovese
Degrè d'alcool: 13,5%
Temps de macération: 18 jours
La fermentation malolactique: Immédiatement après la fermentation alcoolique

Vinification et élevage

Dégustation

Le Campo ai Sassi 2016 affiche une robe rouge rubis intense. Au nez, il livre des parfums de violette et de petits fruits rouges, rehaussés de notes délicates de poivre blanc. En bouche, les tanins enrobés, équilibrés par une acidité rafraîchissante, invitent à une nouvelle gorgée. La finale est longue et persistante avec un arrière-goût franc de fruits et de fleurs.

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