



## Tenuta CastelGiocondo Campo ai Sassi 2018

### Conditions climatique

La saison 2018 a été marquée par un hiver frais et pluvieux avec un débourrement conforme à la normale. Le printemps a été pluvieux lors de la floraison, ralentissant la nouaison et réduisant le rendement par pied de vigne. L'été a été caractérisé par un climat sec, mais sans chaleur excessive. Ces conditions ont permis une véraison optimale et une excellente maturation, les nuits fraîches favorisant le développement des arômes et d'une robe profonde. À la mi-septembre, le vent du nord a entraîné une baisse des températures. Cette période fraîche et venteuse, mais ensoleillée, a été particulièrement bénéfique au sangiovese, qui a pu atteindre une maturité optimale et accumuler des niveaux élevés de polyphénols et de composés aromatiques.

### Notes techniques

Variété de vin	Grado Alcolico
Sangiovese	14,5%

#### Élevage

Pourcentage en foudre de 80 hl et 100 hl - 12 mois

### Vinification et élevage

Une fois récoltés, les raisins de sangiovese ont été fermentés dans des cuves en acier inoxydable à température contrôlée. Lors de cette phase, le pigeage a été d'une importance fondamentale pour une extraction parfaite des substances polyphénoliques. Le vin a ensuite été élevé en cave, dont une partie en bois. Avant sa mise sur le marché, 4 mois supplémentaires en bouteille ont permis d'achever ce parcours de qualité.

### Dégustation

Formats disponibles

0,75 l

## Notes organoleptiques

L'année 2018, qui a été particulièrement équilibrée pour nos vignobles, offre au Campo ai Sassi Rosso un caractère extrêmement fin et équilibré. Le nez présente des notes florales de violette, de petits fruits des bois et d'épices. Équilibrée et fraîche, la bouche est dotée de tanins soyeux. La finale est longue et on retrouve en fin de bouche des notes florales et fruitées.