FRESCOBALDI
TOSCANA

Tenuta CastelGiocondo
Campo ai Sassi 2018



Formati

0,75 l

FRESCOBALDI
TOSCANA

Campo ai Sassi 2018

Rosso di Montalcino DOC

Le Campo ai Sassi Rosso di Montalcino offre les caractéristiques typiques du sangiovese cultivé dans cette région dans une version jeune et insouciante. Les sols profonds sur lesquels sont cultivées les vignes contribuent à donner naissance à des vins aromatiques et élégants avec une trame tannique légère et délicate.

Conditions climatiques

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: Sangiovese
Degrè d'alcool: 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

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.

Prix et reconnaissance

James Suckling: 91 Points