FRESCOBALDI
TOSCANA

# Tenuta CastelGiocondo
# Campo ai Sassi 2019




Formati

0,75 l

FRESCOBALDI
TOSCANA

# Campo ai Sassi 2019

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 2019 a été très irrégulière. Si d'une part l'hiver a été marqué par des températures inférieures à la normale avec des précipitations faibles et irrégulièrement réparties, de l'autre, le printemps a permis de combler le déficit en eau. En mai, notamment, la baisse des températures accompagnée d'abondantes précipitations a ralenti le cycle végétatif de la vigne. Par conséquent, le débourrement, qui avait commencé conformément à la phénologie de la vigne, a subi un léger retard. Le mois de juin très chaud a été suivi d'un été caractérisé par une succession d'épisodes pluvieux. Enfin, la maturation a été retardée d'une quinzaine de jours ramenant les vendanges à une période davantage liée à la tradition.

## Notes techniques

Variété de vin: Sangiovese
Degrè d'alcool: 14%
Élevage: en fûts de chêne

## Vinification et élevage

Une fois récoltés, les raisins de sangiovese ont été mis à fermenter 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, une période supplémentaire en bouteille a permis d'achever ce parcours de qualité.

## Dégustation

Le Campo ai Sassi 2019 présente une robe d'un rouge rubis intense et brillant aux légères nuances violacées. Au nez, il libère une succession de notes florales et fruitées. La note initiale de violette laisse place à des arômes de petits fruits rouges et noirs, puis à d'élégantes notes épicées de poivre blanc et d'anis étoilé. Le récit olfactif s'achève sur une élégante note balsamique. En bouche, la texture tannique est évidente, mais sans excès. La finale est longue avec une fin de bouche fruitée et florale affirmée.