FRESCOBALDI
TOSCANA

Tenuta CastelGiocondo
Campo ai Sassi 2020



Formati

0,75 l

FRESCOBALDI
TOSCANA

Campo ai Sassi 2020

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

Après la reconstitution des réserves d'eau lors des derniers mois de 2019, qui a permis de faire face aux températures estivales plus élevées de juin à août, le début de la saison 2020 a été marqué par de faibles précipitations pendant les mois d'hiver. Le débourrement de la vigne a commencé lors des derniers jours de mars. La floraison a débuté quant à elle dans la deuxième quinzaine de mai et s'est déroulée sans encombre grâce à des conditions climatiques idéales avec des journées chaudes et sèches accompagnées d'un petit vent. L'absence de pluie, y compris pendant la période des vendanges, a permis d'amener au chai des raisins parfaitement mûrs, sains et structurés à la composition phénolique et à la teneur en sucre excellentes.

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 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, une période supplémentaire en bouteille a permis d'achever ce parcours de qualité.

Dégustation

Le Campo ai Sassi 2020 présente une magnifique robe d'un rouge rubis intense, limpide et brillant aux délicates nuances violacées. Le nez est caractérisé par de merveilleuses notes fruitées et florales. On perçoit d'emblée des arômes de baies rouges et noires telles que groseille, mûre et myrtille, accompagnés de délicates notes de violette. Son élégance est rehaussée par la présence de notes d'agrumes comme la bergamote et l'orange amère. La bouche est riche et généreuse et offre une magnifique texture tannique sans excès. Bel équilibre acide-alcool. La finale est longue et persistante.