

**FRESCOBALDI**
TOSCANA

Tenuta CastelGiocondo Campo ai Sassi 2021



Formati
0,75 l

Campo ai Sassi 2021

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 insouciant. 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 2021 restera dans les annales comme une année dynamique. Après un hiver doux et pluvieux ayant engendré un débourrement légèrement précoce, les températures ont brusquement chuté début avril ralentissant quelque peu la croissance des bourgeons. À partir du mois de mai, les températures sont reparties à la hausse, donnant lieu à un été dont on retiendra les belles amplitudes thermiques entre le jour et la nuit ainsi que la longue période de chaleur intense. Au moment des vendanges, les raisins étaient dans un état sanitaire parfait grâce aux températures douces et à la faible humidité.

Notes techniques

Variété de vin: sangiovese

Degré d'alcool: 13,5 %

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 2021 présente une superbe robe rubis. Le bouquet est dominé par des notes fruitées et florales. Parmi les notes fruitées, citons le cassis et la marasque, parmi les notes florales, la violette. La bouche est fraîche, souple et séduisante. Les tanins sont doux. La persistance est agréablement longue.