

**FRESCOBALDI**
TOSCANA

Tenuta CastelGiocondo Campo ai Sassi 2023



Formati
0,75 l

Campo ai Sassi 2023

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

Le cycle végétatif de la vigne a été marqué par un automne et un hiver doux avec des précipitations limitées, sans oublier une belle chute de neige fin janvier. Le redémarrage de la vigne a néanmoins été régulier. Les pluies de mai et de juin ont ensuite permis un bon développement végétatif et des vignes luxuriantes. En juillet et août, les raisins ont bénéficié de journées ensoleillées et de températures conformes à la normale, ce qui a favorisé une maturation progressive, légèrement en retard par rapport aux années précédentes. Les vendanges ont commencé pendant la deuxième décennie de septembre avec des raisins parfaitement sains, dotés d'une belle acidité et d'un profil aromatique frais, ainsi que d'une bonne maturité polyphénolique grâce aux importantes amplitudes thermiques entre fin août et début septembre.

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 fermenté 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 sous 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 2023 présente une superbe robe rubis brillant. Le nez est marqué par de belles notes florales et de fruits des bois ainsi que par de délicates senteurs épicées accompagnées en finale par une touche torréfiée. La bouche est fraîche et équilibrée avec des tanins souples. Belle cohérence entre le nez et la bouche et longue persistance.