

  
**FRESCOBALDI**  
TOSCANA

## Tenuta CastelGiocondo Campo ai Sassi 2024



Formati  
0,75 l

# Campo ai Sassi 2024

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

L'hiver a été marqué par des températures plutôt douces et de rares précipitations, ce qui a favorisé le réveil de la vigne. Le printemps frais, caractérisé par de fortes pluies, a permis un développement végétatif rapide et luxuriant. L'été a été marqué par quelques précipitations alternant avec de belles journées ensoleillées qui ont favorisé la croissance des raisins et maintenu l'équilibre végétatif de la vigne. La période de maturation a été marquée par d'importantes amplitudes thermiques entre le jour et la nuit, qui ont conduit à une maturation progressive et, malgré des vendanges très longues, l'état sanitaire des grappes a été parfait jusqu'à la fin, offrant des raisins aux arômes frais et fruités, soutenus par une excellente structure pour des vins de longue garde.

## Notes techniques

Variété de vin: sangiovese

Degré d'alcool: 13 %

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. Avant sa mise sur le marché, une période supplémentaire en bouteille a permis d'achever ce parcours de qualité.

## Dégustation

Le Campo ai Sassi 2024 présente une superbe robe rubis brillant. Le bouquet déploie des notes florales de rose et de violette et des notes fruitées de petites baies rouges et noires, qui laissent place en finale à une superbe sensation de bergamote. La note épicée vaut elle aussi le détour. La bouche est remarquablement équilibrée avec des tanins polis accompagnés d'une belle acidité. La finale est longue avec une fin de bouche fruitée et florale.