

Tenuta CastelGiocondo
Campo ai Sassi 1997



Campo ai Sassi 1997

Rosso di Montalcino DOC

Campo ai Sassi Rosso di Montalcino presenta le stesse caratteristiche del Brunello ma in versione più giovanile e disimpegnata. Si produce infatti dalla stessa varietà di uva, il Sangiovese, proveniente dai vigneti posti su terreni molto profondi che danno dunque vini profumati ed eleganti, ma meno tannici del Brunello.

Andamento climatico

A Castel Giocondo, l'andamento della vendemmia '97 è particolarmente positivo per la qualità delle uve raccolte. Le temperature minime e massime più alte delle medie annue hanno favorito in primavera lo sviluppo precoce di tutti i vigneti in Toscana. Tutte le varietà, Sangiovese in particolare, sono germogliate con una ventina di giorni d'anticipo garantendo una notevole concentrazione colorante e dei tannini.

Note tecniche

Provenienza: Tenuta di Castel Giocondo, Montalcino

Altimetria: 250-450 m

Superficie: Circa 90 ha, sempre nell'ambito dei 152 ha di Sangiovese iscritti all'albo della DOCG del Brunello di Montalcino

Esposizione: Sud, Sudovest

Tipologia Suolo: Terreni galestrosi, di alberese e arenaria, ricchi di argilla e calcio

Densità Impianti: 5.500 viti/ha

Allevamento: Cordone speronato basso

Età vigneto: dal 1990 i vigneti di recente impianto

Varietà: Sangiovese 100%

Tempo Macerazione: 15 giorni inclusa la fermentazione

Fermentazione Malolattica: Svolta immediatamente dopo quella alcolica

Maturazione: Botti da 80 e 100 hl in Rovere di Slavonia - 12 mesi

Note degustative

Abbinamento: Piatti di pasta all'uovo come pappardelle condite con il sugo di lepre, cinghiale, altrimenti carni rosse, dalla bistecca allo stracotto.