

**Tenuta CastelGiocondo  
Campo ai Sassi 1998**



## Campo ai Sassi 1998

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

Il caldo dei mesi estivi ha reso precoce la maturazione degli acini, perciò i vini del 1998 sono caratterizzati da una superiore morbidezza e da una bassa acidità. Anche il Sangiovese, notoriamente un vitigno un po' ruvido, sarà nel '98 più morbido e con tannini più vellutati. A Castel Giocondo, nella regione di Montalcino (Siena) il Sangiovese è stato vendemmiato sano e maturo nei giorni di sole del mese di ottobre.

## 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 - 15 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.