FRESCOBALDI
TOSCANA

Tenuta CastelGiocondo
Campo ai Sassi 1998



Formati

0,75 l

FRESCOBALDI
TOSCANA

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.