FRESCOBALDI
TOSCANA

Tenuta CastelGiocondo
Campo ai Sassi 1999

Formati

0,75 l

FRESCOBALDI
TOSCANA

Campo ai Sassi 1999

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

L'andamento vegetativo dei mesi primaverili in Toscana è stato nella norma, mentre il luglio soleggiato ha favorito la prima maturazione degli acini; le piogge sparse del mese d'agosto invece hanno apportato alla pianta le risorse per la prosecuzione della maturazione delle uve e hanno dato alla pianta e alle foglie il nutrimento necessario. Infine i mesi di settembre e d'ottobre sono stati nel complesso soleggiati e hanno dato alle uve una maturazione sana ed ottimale.

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
Fermentazione Malolattica: Svolta immediatamente dopo quella alcolica
Maturazione: Una parte in botti di rovere slavonia, da 80 hl e 100 hl, ed in parte in barriques - 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.