

  
**FRESCOBALDI**  
TOSCANA

## Tenuta CastelGiocondo Campo ai Sassi 2000



Formati  
0,75 l

# Campo ai Sassi 2000

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

Uve di ottima qualità maturate con c.ca 10 giorni di anticipo. Gli acini sono ricchi di zuccheri e polifenoli grazie alla primavera soleggiata, e un inizio di estate temperato con precipitazioni sparse che hanno scongiurato lo stress idrico. Il caldo della seconda metà di agosto ha favorito la concentrazione zuccherina. Nonostante la vendemmia problematica, Frescobaldi è riuscita a raccogliere uve sane ed indenni da malattie fungine, seguendo programmi di lotta guidata. Il Sangiovese è ricco di antociani e tannini, con gradazioni alcoliche elevate ed acidità bassa.

## 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 - 14 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.