

  
**FRESCOBALDI**  
TOSCANA

## Tenuta CastelGiocondo Campo ai Sassi 2001



Formati  
0,75 l

# Campo ai Sassi 2001

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

La raccolta delle uve sangiovese è iniziata nell'ultima decade di settembre e si è conclusa il 12 ottobre. Nei mesi di settembre e di ottobre le condizioni climatiche sono state ottime: le precipitazioni della metà di settembre hanno scongiurato lo stress idrico, mentre il sole di ottobre ha consentito alle uve di arrivare in cantina perfettamente sane ed asciutte. Alla netta diminuzione quantitativa corrisponderà, nelle previsioni, una qualità ottimale. Si confermano e si esaltano anche quest'anno le caratteristiche del territorio di Castel Giocondo a Montalcino: il Sangiovese presenta gradazioni alte con punti di 14° con colori molto intensi e struttura potente.

## 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 lepore, cinghiale, altrimenti carni rosse, dalla bistecca allo stracotto.