FRESCOBALDI
TOSCANA

Tenuta CastelGiocondo
Campo ai Sassi 2001



Formati

0,75 l

FRESCOBALDI
TOSCANA

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 lepre, cinghiale, altrimenti carni rosse, dalla bistecca allo stracotto.