FRESCOBALDI
TOSCANA

Tenuta CastelGiocondo
Campo ai Sassi 2002

Formati

0,75 l

FRESCOBALDI
TOSCANA

Campo ai Sassi 2002

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

Qui la vendemmia è iniziata nella seconda metà di settembre e si è conclusa il 15 ottobre. Le ultime settimane di tempo soleggiato hanno salvato la qualità del raccolto, che risulta decisamente favorevole. Il sole d'ottobre ha completato in maniera eccellente la maturazione delle uve. Nel vigneto la raccolta è stata differenziata, in varie fasi, anche in uno stesso vigneto , a seconda del grado di maturazione delle uve, per ottenere uve di qualità ottimale. E' stata un'operazione minuziosa, una selezione grappolo per grappolo, che sicuramente sarà premiante per la qualità dei vini.

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 - 12 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.