FRESCOBALDI
TOSCANA

Tenuta CastelGiocondo
Campo ai Sassi 2004



Formati

0,75 l

FRESCOBALDI
TOSCANA

Campo ai Sassi 2004

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

In maggio e giugno le notti sono state fredde e le temperature minime sono state decisamente basse. La notevole escursione termica fra notte e giorno ha favorito la ricchezza di aromi nelle uve. In estate le temperature si sono stabilizzate al di sotto della media stagionale e solo nelle ultime due settimane sono aumentate. Il caldo di agosto e di settembre hanno compensato parzialmente il ritardo. Il sole e il vento di tramontana dei primi di settembre oltre alle notti fresche e temperate favoriranno vini eleganti e molto concentrati, con tannini e vinaccioli maturati gradualmente e progressivamente nell'arco della stagione. Inoltre i terreni si presentano ben drenati , pieni di riserve idriche.

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

Intenso il colore, di un rubino acceso, ancora luminoso. Ben assortito il bouquet aromatico, dove si mettono maggiormente in evidenza le sensazioni di frutto nitido, pulito, come la ciliegia e la prugna, accompagnate da note terziarie di tabacco. Solido e ben equilibrato nella struttura, con l'esame gustativo che scopre un corpo dove i tannini sono ben distribuiti, vivaci e fusi alla componente alcolica. Piacevole il finale, appetitoso e in giusto crescendo gustativo.

Abbinamento: Piatti di pasta all'uovo come pappardelle condite con il sugo di lepre, cinghiale, altirmenti carni rosse, dalla bistecca allo stracotto.