FRESCOBALDI
TOSCANA

Tenuta CastelGiocondo
Campo ai Sassi 2007



Formati

0,75 l

FRESCOBALDI
TOSCANA

Campo ai Sassi 2007

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

Nella tenuta di Castelgiocondo la vendemmia 2007 si è conclusa il 5 di ottobre. Il bilancio è molto positivo soprattutto per l'ottimo livello qualitativo delle uve raccolte. In autunno le condizioni climatiche favorevoli hanno consentito ai vigneti di mettere da parte le riserve necessarie per garantirsi un'ottima e promettente vendemmia. La primavera è stata temperata, con piogge scarse, e senza stress termici. Di conseguenza la maturazione delle uve è avvenuta gradualmente, in condizioni climatiche ottimali, con giornate calde e soleggiate e notti fresche: questo ha favorito una buona condizione fitosanitaria delle uve.

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 e 4 in bottiglia

Note degustative

Il colore è rosso rubino. Al naso il frutto prevalente è la mora, su note speziate di pepe nero, chiodi di garofano e noce moscata. L'esame gustativo è caratterizzato dalla nitida trama tannica, il corpo caldo testimonia una grande annata in un grande territorio. La persistenza è piacevolmente lunga.

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