FRESCOBALDI
TOSCANA

Tenuta CastelGiocondo
Campo ai Sassi 2008



Formati

0,75 l

FRESCOBALDI
TOSCANA

Campo ai Sassi 2008

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

Dall'avvio della vendemmia, il 1 settembre - con un lieve ritardo rispetto alla media degli ultimi anni - l'uva si è presentata in condizioni sanitarie e qualitative ottimali, assicurate dall' attenzione costante e dal lavoro dei tecnici per tutto il periodo vegetativo. La primavera 2008 verrà ricordata come la più piovosa degli ultimi decenni, con temperature nettamente al di sotto della media. Pioggia e vento durante la fioritura a giugno hanno determinato un'allegagione scarsa ed i grappoli si sono presentati con minor numero di acini . Tuttavia, l'intensità luminosa e le calde temperature di luglio e agosto hanno consentito un buon recupero del ritardo vegetativo. I mesi estivi, compreso settembre, sono stati caldi e assolati e le buone riserve di acqua nel terreno hanno favorito un ottimo livello di maturità di tutte le varietà. L'insieme di queste condizioni ha permesso di raccogliere uve di ottimo livello, che daranno vita a vini strutturati ma molto equilibrati naturalmente senza il supporto di tecnologie particolari. Vinificazioni semplici e classiche hanno portato all'estrazione di tannini vellutati. In particolare per il Sangiovese sarà un'ottima annata: questi vini saranno intensi, carichi di colore e strutturati, ricchi di aromi e con dei profumi molto variegati.

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 intenso con sfumature violacee, limpido, brillante e di bella consistenza. Al naso si apre con un bouquet intenso e variegato in cui prevale la frutta rossa matura come mora e prugna. Seguono sentori minerali e leggermente speziati. Bello il corpo, equilibrato e molto morbido, con un’alta acidità e tannini levigati. Lungo il finale.

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