FRESCOBALDI
TOSCANA

Tenuta CastelGiocondo
Campo ai Sassi 2011



Formati

0,75 l

FRESCOBALDI
TOSCANA

Campo ai Sassi 2011

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

Durante il mese di Agosto si sono verificate due situazioni climatiche di straordinaria importanza che hanno plasmato con la forza degli elementi naturali le caratteristiche delle uve. La prima metà di Agosto è stata caratterizzata da giornate con sole, temperature diurne mai superiori ai 30°. Nella seconda parte di Agosto invece la potenza del sole ha dato forza e concentrazione alle uve rosse come il Sangiovese. Il risultato finale è che abbiamo ottenuto delle uve rosse contraddistinte da un aspetto sanitario straordinario, ben mature, concentrate e ricche di materiale polifenolico. La vendemmia è iniziata il 16 Agosto e si è conclusa il 5 Ottobre.

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%
Grado Alcolico: 14,50%
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 - 12 mesi e 4 in bottiglia

Note degustative

Campo ai Sassi 2011 è di colore rosso rubino acceso, con lievi sfumature violacee. Possiede un bouquet complesso, variegato, in cui prevalgono profumi di piccoli frutti di bosco e note tostate di cacao e caffè. Seguono sentori lievemente speziati. Bello il corpo, equilibrato. Molto lungo il finale, con lievi accenni fruttati nel retrogusto.

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

Premi e Riconoscimenti

JamesSuckling.Com: 90 Punti