FRESCOBALDI
TOSCANA

Tenuta CastelGiocondo
Campo ai Sassi 2012



Formati

0,75 l

FRESCOBALDI
TOSCANA

Campo ai Sassi 2012

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

La campagna viticola è stata caratterizzata da temperature elevate durante la stagione estiva e da una piovosità contenuta. L'andamento stagionale particolarmente asciutto ha favorito uno sviluppo armonioso delle uve. Nonostante la raccolta sia stata molto lunga, le nostre uve hanno mantenuto uno stato sanitario perfetto sino alla fine. Primo passo per ottenere dei buoni vini. La luce e il calore del 2012 daranno ai vini di Castel Giocondo una potenza e una ricchezza straordinarie.

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: 13,50%
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 2012 è di colore rosso rubino intenso, di ottima brillantezza. Nel bicchiere si coglie già un evidente spessore e un corpo solido. All'aroma evidenzia subito la paternità del Sangiovese con un accentuato aroma di viola che si completa con i sentori più evoluti di frutti a bacca rossa e nera come ribes e mora. Già così in gioventù ha sviluppato interessanti aromi speziati che al momento sono ancora solo sentori, tra cui spicca la cannella. Si conferma all'assaggio un buon corpo ed un lungo finale. La tessitura tannica si mostra in maniera evidente, senza eccessi e ci garantisce un buon potenziale affinamento in bottiglia. Degustatoa a gennaio 2014

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
JamesSuckling.Com: 90 Punti