

  
**FRESCOBALDI**  
TOSCANA

## Tenuta CastelGiocondo Campo ai Sassi 2013



Formati  
0,75 l

## Campo ai Sassi 2013

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 primavera è iniziata in marzo con una temperatura media nella norma e una quantità di pioggia leggermente più alta della media degli ultimi 6 anni, permettendoci di fare delle riserve d'acqua per affrontare l'estate. Agosto è iniziato con una prima settimana molto calda, però il resto del mese è tornato ad avere temperature gradevoli. L'escursione termica è rimasta tra 12 e 18°C, permettendo una produzione ottima del colore e degli aromi. Le notti fresche hanno preservato l'acidità necessaria per un vino equilibrato ed elegante. L'inizio di settembre ha continuato ad essere caldo ma rapidamente si è temperato. Un tempo secco e non troppo caldo ha permesso di aspettare una perfetta maturazione fenolica senza avere troppo zucchero. Le notti sono state inferiori a 16°C, così l'uva è stata preservata, grazie a questa frescura. Con queste condizioni perfette per la vendemmia, abbiamo iniziato a raccogliere i primi Sangiovese la terza settimana di settembre. Le viti non hanno sofferto e ci hanno offerto un'uva in perfetto stato sanitario e di maturità.

## 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:** 16 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

## Vinificazione e maturazione

# Note degustative

Campo ai Sassi 2013 è di colore rosso rubino molto brillante. Al naso ribes nero e profumi intensi agrumati di bergamotto. Note balsamiche di menta, di liquirizia, cardamomo e floreali di viola. In bocca si presenta con la classica trama tannica del sangiovese di Montalcino, fitta ma non priva di asperità. Finale intenso e persistente, interpreta la freschezza dell'annata con il calore del terroir.

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