


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.