

  
**FRESCOBALDI**  
TOSCANA

## Tenuta CastelGiocondo Campo ai Sassi 2014



Formati  
0,75 l

## Campo ai Sassi 2014

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

L'inverno mite con temperature atipiche per il periodo, ha favorito un germogliamento precoce; le calde e soleggiate giornate di fine estate hanno poi permesso di raccogliere uve molto belle e sane, lasciando intravedere un grande potenziale

## Note tecniche

**Provenienza:** Tenuta di CastelGiocondo, 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

**Grado Alcolico:** 13,50%

**Tempo Macerazione:** 16 giorni

**Fermentazione Malolattica:** Svolta immediatamente dopo quella alcolica

**Maturazione:** Affinato in botti di rovere - 12 mesi e 4 in bottiglia

## Vinificazione e maturazione

# Note degustative

Ricchezza di profumi in un bicchiere dal colore rosso rubino brillante. Un ventaglio di spezie e di frutta fresca, che si accompagnano ad eleganti aromi balsamici per un vino dal carattere vivo e spiccato. Campo ai Sassi 2014 richiama fortemente la parentela con il CastelGiocondo Brunello; un sangiovese schietto, ricco ed appagante, perfetto da gustare con arrosti e lasagne, ideale con un piatto di pasta all'uovo al sugo di carne.

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