

**FRESCOBALDI**  
TOSCANA

## Tenuta CastelGiocondo Campo ai Sassi 2015



Formati  
0,75 l

## Campo ai Sassi 2015

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

Il Sangiovese è germogliato durante la prima settimana di aprile ed ha continuato a crescere regolarmente sfruttando le abbondanti riserve idriche lasciate dal 2014 e da una piovosità nella norma dell'inverno 2015. La stagione è proseguita con un clima asciutto e soleggiato. Nella prima settimana di agosto due piogge importanti hanno dato sollievo alle piante e hanno abbassato le temperature permettendo alle viti di fotosintetizzare nelle migliori condizioni.

## Note tecniche

**Provenienza:** Tenuta 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:** 14%

**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 di cui 4 in bottiglia

## Vinificazione e maturazione

# Note degustative

Campo ai Sassi 2015 è di colore rosso rubino acceso, con lievi sfumature violacee. Manifesta al naso un bouquet complesso, variegato, in cui prevalgono profumi di piccoli frutti rossi e note floreali. Bello il corpo, equilibrato. Molto lungo il finale, con delicati 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: 91 Punti