FRESCOBALDI
TOSCANA

Tenuta CastelGiocondo
Campo ai Sassi 2015



Formati

0,75 l

FRESCOBALDI
TOSCANA

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