FRESCOBALDI
TOSCANA

Tenuta CastelGiocondo
Campo ai Sassi 2016



Formati

0,75 l

FRESCOBALDI
TOSCANA

Campo ai Sassi 2016

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 2016 è stato mite con una piovosità nella norma. In primavera le precipitazioni abbondanti hanno permesso uno sviluppo omogeneo della cortina fogliare e dalla seconda decade di giugno, e per tutto il mese di luglio, si è avuto un graduale innalzamento delle temperature. Ha seguito un agosto con clima asciutto e senza eccessi di temperature diurne intervallato da qualche pioggia benefica, condizione ottimale per la perfetta maturazione delle uve. Settembre è stato molto soleggiato con notevoli escursioni termiche caratterizzato da assenza di piogge che ci hanno consentito di raccogliere il Sangiovese nella sua pienezza espressiva.

Note tecniche

Provenienza: Tenuta CastelGiocondo, Montalcino
Densità Impianti: 5.500 viti/ha
Allevamento: Cordone speronato basso
Varietà: Sangiovese
Grado Alcolico: 13.5%
Tempo Macerazione: 18 giorni
Fermentazione Malolattica: Svolta immediatamente dopo quella alcolica

Vinificazione e maturazione

Note degustative

Campo ai Sassi 2016 è di colore rosso rubino intenso. Al naso si articola con in cui profumi di violetta, piccoli frutti rossi arricchito da delicate note di pepe bianco. In bocca i tannini levigati, bilanciati da una fresca nota acida, invitano ad un nuovo sorso. Il finale è lungo e persistente, con un netto retrogusto fruttato e floreale.

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