


FRESCOBALDI
TOSCANA

Tenuta CastelGiocondo Campo ai Sassi 2017



Formati
0,75 l

Campo ai Sassi 2017

Rosso di Montalcino DOC

Campo ai Sassi Rosso di Montalcino presenta le caratteristiche tipiche del Sangiovese, coltivato in questa zona, in una versione giovanilmente disimpegnata. I suoli profondi su cui sono coltivati questi vigneti contribuiscono a dar luogo a vini profumati ed eleganti con una leggera e delicata trama tannica.

Andamento climatico

La stagione 2017 è stata caratterizzata da un inverno piuttosto mite con temperature leggermente al di sopra delle medie. Il periodo estivo e quello primaverile sono stati caratterizzati da temperature elevate e da una piovosità contenuta. La combinazione tra terreni profondi, su cui vengono coltivati i Sangiovesi, e l'andamento stagionale particolarmente asciutto, hanno comportato una crescita vegetativa con conseguente fase di maturazione eccellente. Le uve sono arrivate al momento della vendemmia sane, intatte e ben concentrate. L'abbondanza di luce ed il calore del 2017 hanno dato ai vini di CastelGiocondo una potenza e una ricchezza straordinarie.

Note tecniche

Varietà: Sangiovese

Grado Alcolico: 13%

Maturazione: parte in botti di rovere di Slavonia da 80 hl e 100 hl - 12 mesi

Vinificazione e maturazione

Una volta vendemmate, le uve di Sangiovese sono state fermentate in serbatoi di acciaio inox con controllo della temperatura. Durante questa fase sono risultate di fondamentale importanza le rotture del cappello, consentendo una perfetta estrazione delle sostanze polifenoliche. Successivamente il vino ha passato in cantina un periodo di affinamento, di cui parte in legno. Ulteriori 4 mesi di bottiglia ne hanno completato il suo percorso qualitativo, prima dell'immissione al consumo.

Note degustative

Campo ai Sassi 2017 si distingue per il suo colore rosso rubino intenso e brillante. Il bouquet colpisce per lo spiccato aroma di violetta arricchito da note di frutti a bacca rossa e nera come ribes e mora. Al gusto si conferma ricco, generoso con una tessitura tannica evidente ma senza eccessi. Il fresco finale mentolato gli conferisce equilibrio e piacevolezza.