



## Tenuta CastelGiocondo Campo ai Sassi 2018

### Andamento climatico

La stagione 2018 è stata caratterizzata da un inverno fresco e piovoso, con un germogliamento nella norma. La primavera, piovosa nel periodo della fioritura, ha rallentato l'allegagione abbassando naturalmente il carico produttivo delle piante. Il periodo estivo è stato marcato da un clima asciutto ma senza eccessi. Tutto ciò ha permesso un buono svolgimento dell'invaiaitura ed un'ottima maturazione, con notti fresche ideali per lo sviluppo dei profumi e del colore. La tramontana di metà settembre ha portato ad un abbassamento delle temperature. La stagione fresca, ventilata ma soleggiata è stata particolarmente favorevole per il Sangiovese che ha potuto completare la propria maturazione accumulando un grande potenziale aromatico e polifenolico.

### Note tecniche

#### Varietà Vino

Sangiovese

#### Grado Alcolico

14,5%

#### Maturazione

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

### Vinificazione e maturazione

Una volta vendemmiate, 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

## Formati Disponibili

0,75 l

## Note Organolettiche

Annata di grande equilibrio per i nostri vigneti, il 2018 conferisce al Rosso Campo ai Sassi un carattere particolarmente fine e di grande equilibrio. Il naso si presenta con note floreali di violetta, di piccoli frutti di bosco e note speziate. La bocca è equilibrata e fresca, con tannini setosi. Il finale è lungo ed il retrogusto richiama nuovamente le note floreali e fruttate.