FRESCOBALDI
TOSCANA

Tenuta CastelGiocondo
Campo ai Sassi 2019



Formati

0,75 lt

FRESCOBALDI
TOSCANA

Campo ai Sassi 2019

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 2019 è risultata molto variabile. Se da una parte l'inverno è stato caratterizzato da temperature sotto la media con piogge scarse che hanno avuto una distribuzione piuttosto anomala, dall'altra la primavera ha fatto recuperare il deficit idrico. In particolar modo nel mese di maggio, con l'abbassamento delle temperature accompagnato da abbondanti precipitazioni, è stato riportato un rallentamento nel ciclo vegetativo della vite. Pertanto, il germogliamento cominciato in linea con la fenologia della vite ha subito un leggero ritardo. Giugno poi è risultato un mese molto caldo, seguito da un'estate dove si sono susseguiti fenomeni a carattere piovoso. Infine, la maturazione ha subito un ritardo di una quindicina di giorni facendo rientrare l'epoca vendemmiale in un periodo più legato alla tradizione.

Note tecniche

Varietà: Sangiovese
Grado Alcolico: 14%
Maturazione: in botti di rovere

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 maturazione, di cui parte in legno. Ulteriore tempo in bottiglia ne ha completato il suo percorso qualitativo, prima dell'immissione al consumo.

Note degustative

Campo ai sassi 2019 si presenta di un colore rosso rubino intenso e brillante con lievi sfumature violacee. Al naso si articola in un susseguirsi di note floreali e fruttate. L'iniziale sentore di violetta lascia posto a sentori di piccoli frutti a bacca rossa e nera, infine giungono eleganti sentori speziati di pepe bianco e anice stellato. L'elegante balsamicità conclude il racconto olfattivo. In bocca la tessitura tannica è evidente ma senza eccessi. Il finale è lungo con un netto retrogusto fruttato e floreale.