FRESCOBALDI
TOSCANA

Tenuta CastelGiocondo
Campo ai Sassi 2020



Formati

0,75 lt

FRESCOBALDI
TOSCANA

Campo ai Sassi 2020

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 2020 è iniziata con una piovosità piuttosto limitata nei mesi invernali, dopo il ripristino delle riserve idriche avvenuto negli ultimi mesi del 2019. Le riserve idriche generate in questo periodo hanno consentito di affrontare le più alte temperature del periodo estivo da giugno ad agosto. Le viti hanno iniziato il loro germogliamento negli ultimi giorni di marzo. L' inizio della fioritura è stato registrato nella seconda quindicina di maggio con poi un decorso regolare favorito da un clima ideale con giornate calde, secche e lievemente ventose. L'assenza di piogge anche durante il periodo vendemmiale ha permesso di portare in cantina uve perfettamente mature, sane e strutturate. Perfetti il corredo fenolico ed il tenore zuccherino.

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 2020 si presenta di un meraviglioso colore rosso rubino intenso, limpido e brillante con delicate sfumature violacee. All'olfatto è caratterizzato da meravigliose note fruttate e floreali. Riconosciamo immediatamente sentori di frutti a bacca rossa e nera quali ribes, mora, mirtillo, accompagnati dai più delicati di violetta. La sua eleganza è ulteriormente enfatizzata dalla presenza di note agrumate quali il bergamotto ed il chinotto. Al palato è ricco e generoso regalando una meravigliosa tessitura tannica priva di eccessi. L'equilibrio acido-alcolico risulta perfettamente bilanciato. Il finale è lungo e persistente.