FRESCOBALDI
TOSCANA

Tenuta CastelGiocondo
Campo ai Sassi 2021



Formati

0,75 lt

FRESCOBALDI
TOSCANA

Campo ai Sassi 2021

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 2021 sarà da ricordare come un'annata dinamica. Dopo un inverno piovoso e mite, che aveva comportato un leggero anticipo del germogliamento, ad inizio aprile le temperature si sono abbassate bruscamente rallentando leggermente la crescita dei germogli. Da maggio in poi le temperature sono andate rialzandosi, portando ad un'estate che verrà ricordata sia per le belle escursioni termiche giorno notte che per il lungo periodo di caldo intenso. Gli acini si sono presentati alla raccolta in uno stato sanitario perfetto, grazie alle temperature miti e all'umidità bassa.

Note tecniche

Varietà: Sangiovese
Grado Alcolico: 13,5%
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 percorso qualitativo, prima dell'immissione al consumo.

Note degustative

Campo ai sassi 2021 si presenta di un meraviglioso colore rosso rubino. Il bouquet si caratterizza prevalentemente per note fruttate e floreali. Tra le note fruttate spiccano il ribes e la marasca, tra le floreali sicuramente la viola mammola. In bocca è fresco, morbido e suadente. Il tannino è morbido. La persistenza è piacevolmente lunga.