FRESCOBALDI
TOSCANA

# Tenuta CastelGiocondo
# Campo ai Sassi 2022




Formati

0,75 lt

FRESCOBALDI
TOSCANA

# Campo ai Sassi 2022

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 2022 è stata caratterizzata da un inverno fresco e asciutto, con un germogliamento nella norma. La primavera, piovosa nel periodo della crescita vegetativa, ha portato ad un buono e rapido sviluppo delle piante. Il periodo estivo è stato marcato da un clima asciutto e caldo, tuttavia una bellissima pioggia a fine Luglio ed una successiva il 15 Agosto hanno permesso un buon svolgimento dell'invaiatura. Successivamente un clima pressoché perfetto: soleggiato, asciutto e fresco, con importanti escursioni termiche notturne, particolarmente favorevoli per il Sangiovese, hanno permesso alle uva di completare la propria maturazione accumulando un grande potenziale aromatico e polifenolico. Tutto ciò ha permesso una vendemmia molto progressiva e di poter attendere la perfetta maturità delle uve.

## 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 2022 presenta un meraviglioso colore rosso rubino brillante. Al naso prevalgono le note fruttate e floreali, tra cui spiccano il ribes e la marasca e la viola mammola, finemente accompagnate da sentori tostati. In bocca è fresco, morbido ed equilibrato; la trama tannica è fitta e delicata. La persistenza è piacevolmente lunga e fruttata.