FRESCOBALDI
TOSCANA

Tenuta CastelGiocondo
Campo ai Sassi 2023



Formati

0,75 lt

FRESCOBALDI
TOSCANA

Campo ai Sassi 2023

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

Il ciclo vegetativo della vite è stato caratterizzato da un autunno-inverno mite e con limitate precipitazioni, da segnalare una bellissima nevicata di fine gennaio; tuttavia, è accorsa una ripresa vegetativa piuttosto regolare, successivamente le piogge di maggio e giugno hanno determinato un importante sviluppo vegetativo con piante belle rigogliose. Durante i mesi di luglio ed agosto le uve hanno potuto godere di giornate soleggiate e con temperature nella media che hanno portato ad una maturità molto graduale e leggermente tardiva rispetto alle ultime annate. La vendemmia è iniziata nella seconda decade di settembre con un uve perfettamente sane, dotate di una bella acidità e un profilo aromatico fresco, associati ad una componente polifenolica matura, grazie alle importanti escursioni termiche di fine agosto-settembre.

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 2023 presenta uno splendido colore rosso rubino brillante. L'olfatto è caratterizzato da splendide note floreali, di frutti di bosco e delicati sentori speziati accompagnati da una leggera tostatura sul finale. Il sorso è equilibrato e fresco, con un tannino morbido. Bellissima rispondenza gusto-olfattiva. Lunga la persistenza.