FRESCOBALDI
TOSCANA

Tenuta CastelGiocondo
Campo ai Sassi 2024



Formati

0,75 lt

FRESCOBALDI
TOSCANA

Campo ai Sassi 2024

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 invernale si è caratterizza per temperature piuttosto miti e poche precipitazioni, ciò ha favorito il risveglio vegetativo. La primavera fresca, al contrario, caratterizzata da abbondanti piogge, ha favorito uno sviluppo vegetativo rapido e rigoglioso. L'estate è stata segnata da qualche pioggia alternata a bellissime giornate di sole che hanno favorito l'accrescimento delle uve e mantenuto le piante in equilibrio vegetativo. Il periodo della maturazione è stato caratterizzato da importanti escursioni termiche tra giorno e notte, che hanno portato ad un graduale raggiungimento maturazione e, nonostante, la raccolta sia stata molto lunga, le nostre uve hanno mantenuto uno stato sanitario perfetto sino alla fine; consegnandoci uve dotate di componenti aromatici freschi e fruttati sostenuti da un'ottima struttura, garantendo dei vini in prospettiva longevi.

Note tecniche

Varietà: Sangiovese
Grado Alcolico: 13%
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. Ulteriore tempo in bottiglia ne ha completato il percorso qualitativo, prima dell'immissione al consumo.

Note degustative

Campo ai Sassi 2024 presenta uno splendido colore rosso rubino brillante. Il bouquet si articola tra note floreali che ricordano la rosa e la violetta e note fruttate di piccoli frutti a bacca rossa e nera, conclude il naso una splendida sensazione agrumata di bergamotto. Bella anche la parte speziata. Il sorso è estremamente equilibrato con tannini levigati accompagnati da un interessante vena acida. Finale lungo con un retrogusto fruttato e floreale.