

  
**FRESCOBALDI**  
TOSCANA

## Tenuta CastelGiocondo Campo ai Sassi 2005



Formati  
0,75 l

## Campo ai Sassi 2005

Rosso di Montalcino DOC

Campo ai Sassi Rosso di Montalcino presenta le stesse caratteristiche del Brunello ma in versione più giovanile e disimpegnata. Si produce infatti dalla stessa varietà di uva, il Sangiovese, proveniente dai vigneti posti su terreni molto profondi che danno dunque vini profumati ed eleganti, ma meno tannici del Brunello.



## Andamento climatico

Dopo una stagione climatica altalenante che ha richiesto una gestione attenta, specie in alcune zone, non si poteva aspettare un raccolto migliore. L'ottima qualità delle uve ha dimostrato quanto sia importante un attento lavoro nel vigneto. Infatti, dove le viti sono su terreni profondi e ben drenati e la gestione delle piante è stata accurata e la defoliazione abbondante, gli acini si presentano di ottimo livello. La primavera mite e il clima fresco dei mesi estivi ha portato all'inviatura nella prima settimana d'agosto. La raccolta è iniziata dunque con 15 giorni di ritardo rispetto alla media delle ultime annate.

## Note tecniche

**Provenienza:** Tenuta di Castel Giocondo, Montalcino

**Altimetria:** 250-450 m

**Superficie:** Circa 90 ha, sempre nell'ambito dei 152 ha di Sangiovese iscritti all'albo della DOCG del Brunello di Montalcino

**Esposizione:** Sud, Sudovest

**Tipologia Suolo:** Terreni galestrosi, di alberese e arenaria, ricchi di argilla e calcio

**Densità Impianti:** 5.500 viti/ha

**Allevamento:** Cordone speronato basso

**Età vigneto:** dal 1990 i vigneti di recente impianto

**Varietà Vino:** Sangiovese 100%

**Tempo Macerazione:** 15 giorni

**Fermentazione Malolattica:** Svolta immediatamente dopo quella alcolica

**Maturazione:** Una parte in botti di rovere slavonia, da 80 hl e 100 hl, ed in parte in barriques - 12 mesi

## Note degustative

**Note organolettiche:** Bello il colore, di un rubino fitto ma senza eccessi. L'insieme degli aromi risulta ausetro, con la frutta come la prugna protagonista e poi sentori minerali, con lievi sfumature di cuoio a completare l'esperienza olfattiva. Bello il corpo, solido, equilibrato, con una parte tannica ben amalgamata al resto delle componenti. Finale lungo ed articolato.

**Abbinamento:** Piatti di pasta all'uovo come pappardelle condite con il sugo di lepre, cinghiale, altrimenti carni rosse, dalla bistecca allo stracotto.