

  
**FRESCOBALDI**  
TOSCANA

## Поместъе Кастельджокондо Campo ai Sassi 2012



Formati  
0,75 л

## Campo ai Sassi 2012

Россо ди Монтальчино DOC

Кампо ай Сасси (Campo ai Sassi) — вино географического наименования Россо ди Монтальчино обладает теми же характеристиками, что и Брунелло ди Монтальчино, можно сказать, это — более юная и простая его версия. Оно производится из того же сорта винограда (санджовезе), растущего на очень глубоких почвах, что придаёт вину изысканный аромат, однако оно менее богато таннинами, чем Брунелло.

## Климатическая тенденция

Виноградная кампания охарактеризовалась высокими летними температурами и умеренными осадками. Сухость этого сезона особенно способствовала гармоничному развитию винограда. Несмотря на то, что сбор урожая был чрезвычайно долгим, наш виноград сохранился в превосходном состоянии до его завершения. Это первый шаг к созданию превосходного вина. Свет и тепло 2012 года наделили вина Castel Giocondo (Кастель Джокондо) необыкновенной силой и богатством.

## Характеристики территории

**Происхождение:** Усадьба Кастел Джокондо, Монтальчино

**Возраст виноградника:** виноградники, посаженные в 1990 году и после

**Сорт Вино:** Санджовезе

**Алкогольная степень:** 13,50%

**Время мацерации:** 15 days

**Яблочно-молочное брожение:** Началась сразу же после алкогольной

**Выдержка:** Частично в бочках из славонского дуба на 80 и 100 гл - 12 месяцев в бочках и 3 в бутылках

## Технические примечания

Campo ai Sassi 2012 обладает насыщенным рубиновым цветом с исключительным блеском. Уже в бокале ощущается плотность и полное тело. В аромате сразу же угадывается его происхождение – санджовезе – с сильными нотами фиалки, которые переливаются в тона тёмных ягод (смородина и ежевика). Даже в молодом ещё вине имеется хорошее тело и долгий финал. Танинная структура чётко выраженная, но не чрезмерная, что гарантирует хороший потенциал для выдержки в бутылке. Прodeгустировано в январе 2014 года.

**Сопряжение:** Блюда из макаронных изделий с яйцом в составе теста (например, паппарделле), в сочетании с рагу из зайца, кабана или же блюда из красного мяса (от бифштекса до тушёной телятины).

# Призы и награды

JamesSuckling.Com: 90 Points

JamesSuckling.Com: 90 Points