


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 танинами, 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