FRESCOBALDI
TOSCANA

Поместье Кастельджокондо
Campo ai Sassi 2013



Formati

0,75 *л*

FRESCOBALDI
TOSCANA

Campo ai Sassi 2013

Россо ди Монтальчино DOC

Кампо аи 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 (санждовезе), растущего на очень глубоких почвах, что придаёт вину изысканный аромат, однако оно менее богато таннинами, чем Брунелло.

Климатическая тенденция

Температура воздуха в начале марта была средней, но дожди оказались несколько более обильными, чем в предыдущие 6 лет, что позволило запастись водой на лето. Первая неделя августа выдалась очень жаркой, но затем жара сменилась приятным теплом. Температурные колебания сохранились в диапазоне 12-18°C, что способствовало тому, чтобы виноград набрал цвет и аромат. Свежие ночи сохранили в ягодах кислинку, необходимую для создания изысканного и гармоничного вина. Первые дни сентября были жаркими, но это продлилось недолго, и наступило умеренное тепло. Сухая и не слишком жаркая погода благоприятствовала полному вызреванию винограда с умеренным содержанием сахара в нём. Ночами столбик термометра опускался ниже 16°C, благодаря этой свежести виноград хорошо сохранился. В этих идеальных для урожая условиях мы и начали сбор санджовезе на третьей неделе сентября. Лоза подарила нам прекрасный зрелый виноград в отличном фитосанитарном состоянии.

Характеристики территории

Происхождение: Усадьба Кастел Джокондо, Монтальчино
Альтиметрия: 250-450 m
Поверхность: 90 ha, within the 152 ha of sangiovese registrered in the DOCG Brunello di Montalcino appellation
Контакт: South, southwest
Тип почвы: Rich in "galestro", with clay, limestone, and rich in calcium
Плотность растений: 5.500 vineyards/ha
Разведение: Low spur pruned cordon
Возраст виноградника: виноградники, посаженные в 1990 году и после
Сорт Вино: Санджовезе 100%
Алкогольная степень: 13,50%
Время мацерации: 16 дней
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

Винификация и выдержка

Частично в бочках из славонского дуба на 80 и 100 гл

Технические примечания

Campo ai Sassi 2013 вино светлого сияющего рубинового цвета. Аромат: чёрная смородина и отчётливый бергамот. Бальзамические ноты мяты, лакрицы и кардамона и цветочная нотка фиалки. Вкус: являет собой классический, богатый таннинами санджовезе из Монтальчино, насыщенный, но не лишённый кислинки. Финал мощный с длительным послевкусием, сочетает свежесть урожая данного года с неизменным теплом терруара.

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