

  
**FRESCOBALDI**  
TOSCANA

## Поместъе Кастельджокондо Campo ai Sassi 2013



Formati  
0,75 л

## Campo ai Sassi 2013

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

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 кислотку, 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 Каstell Джокондо, Монтальчино

Альтиметрия: 250-450 m

Поверхность: 90 ha, within the 152 ha of sangiovese registered 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

Camro 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 в составе теста (например, паппарделле), в сочетании с рагу из зайца, кабана или же блюда из красного мяса (от бифштекса до тушёной телятины).