


FRESCOBALDI
TOSCANA

Поместъе Кастельджокондо Campo ai Sassi 2014



Formati
0,75 л

Campo ai Sassi 2014

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 (санжовезе), растущего на очень глубоких почвах, что придаёт вину изысканный аромат, однако оно менее богато танинами, чем Брунелло.

Климатическая тенденция

Мягкая зима с атипичными температурами благоприятствовала преждевременному пусканию ростков в теплые и солнечные дни в конце лета, что позволило затем собрать очень красивый и здоровый виноград, формируя надежду на большой потенциал

Характеристики территории

Происхождение: Усадьба Кастел 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: Санжовезе

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

Мягкая зима с атипичными температурами благоприятствовала преждевременному пусканию ростков в теплые и солнечные дни в конце лета, что позволило затем собрать очень красивый и здоровый виноград, формируя надежду на большой потенциал

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).