FRESCOBALDI
TOSCANA

Поместье Кастельджокондо
Campo ai Sassi 2015



Formati

0,75 *л*

FRESCOBALDI
TOSCANA

Campo ai Sassi 2015

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

На первой неделе апреля на санждовезе начали распускаться почки, и листья пошли в рост очень равномерно благодаря обильным запасам воды, сохранившимся в почве с 2014 года и после дождливой зимы 2015 года. Весна и лето оказались солнечными и тёплыми. В течение первой недели августа пара сильных дождей напитала растения и понизила температуру воздуха, что позволило винограду поспевать в наилучших условиях.

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
Алкогольная степень: 14%
Время мацерации: 16 дней
Яблочно-молочное брожение: Началась сразу же после алкогольной
Выдержка: Частично в бочках из славонского дуба на 80 и 100 гл

Винификация и выдержка

Частично в бочках из славонского дуба на 80 и 100 гл

Технические примечания

Кампо аи Сасси 2015 (Campo ai Sassi 2015) – вино ярко-рубинового цвета с лёгкими лиловыми переливами. Букет – сложный, разнообразный, с преобладающими ароматами красных ягод и цветочными нотами. Полнотелое, гармоничное, с долгим финалом и нежными фруктовыми оттенками в послевкусии.

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).

Призы и награды

JamesSuckling.Com: 91 Points