

**FRESCOBALDI**  
TOSCANA

## Поместъе Кастельджокондо Campo ai Sassi 2015



Formati  
0,75 л

## Campo ai Sassi 2015

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

На первой неделе апреля на санджовезе 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 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

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 ай Сасси 2015 (Campo ai Sassi 2015) – вино ярко-рубинового цвета с лёгкими лиловыми переливами. Буquet – 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 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: 91 Points