

**FRESCOBALDI**
TOSCANA

Поместъе Кастельджокондо Campo ai Sassi 2016



Formati
0,75 л

Campo ai Sassi 2016

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

Зима 2016 года оказалась мягкой, с осадками в пределах нормы. Обильные весенние дожди способствовали равномерному развитию листового покрова лозы. Со второй декады июня и весь июль температура была очень высокой. В августе она понизилась до умеренной, этот месяц был весьма сухим, с редкими дождями, что создало оптимальные условия для отличного созревания винограда. Сентябрь был очень солнечным, с ощутимым подъёмом температуры и совершенно без осадков. Всё это позволило собрать урожай винограда «санджовезе» наилучшего качества.

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: 13.5%

Время мацерации: 18 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 2016 - вино насыщенного красно-рубинового цвета. В букете явно улавливаются ароматы фиалки и красных ягод, приправленные нежными нотами белого перца. Это вино, в котором превосходная танниновая структура уравновешена лёгкой кислоткой, так и манит сделать ещё глоток. Финал насыщенный и продолжительный, с тонким фруктово-цветочным послевкусием.

Сопряжение: Блюда из макаронных изделий с яйцом в составе теста (например, папшарделле), 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