FRESCOBALDI
TOSCANA

# Поместье Кастельджокондо
# Campo ai Sassi 2016




Formati

0,75 *л*

FRESCOBALDI
TOSCANA

# Campo ai Sassi 2016

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

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 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: 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 аи 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 кислинкой, так и манит сделать ещё глоток. Финал насыщенный и продолжительный, с тонким фруктово-цветочным послевкусием.

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