FRESCOBALDI
TOSCANA

Поместье Кастельджокондо
Campo ai Sassi 2017



Formati

0,75 *л*

FRESCOBALDI
TOSCANA

Campo ai Sassi 2017

Россо ди Монтальчино DOC

Вино “Кампо аи Сасси” Россо ди Монтальчино обладает всеми типичными особенностями Санджовезе, выращиваемого на этой территории, однако в его лёгком «молодом» варианте. Глубокая почва, на которой растёт эта лоза, способствуют получению ароматных и изысканных вин с деликатной таниновой структурой.

Климатическая тенденция

Зима 2017 года была мягкой, с температурой, в среднем, чуть выше нормы. Воздух весной и летом прогревался больше обычного, дожди были весьма скудными. Сочетание глубокой почвы, на которой выращивается Санджовезе, и необычно сухой погоды позволили лозе хорошо развиться, а винограду — прекрасно созреть. К моменту сбора урожая виноград был здоровым, нетронутым и плотным.Обилие тепла и света в 2017 году наделило вина поместья «КастельДжокондо» необычайным богатством и силой.

Характеристики территории

Сорт Вино: Санджовезе
Алкогольная степень: 13%
Выдержка: бочки из славонского дуба от 80 до 100 гл - 12 месяцев

Винификация и выдержка

Сразу после сбора, виноград Санджовезе подвергся ферментации в ёмкостях из нержавеющей стали inox с температурным контролем. В это время важно было размешивать «шапку» из всплывающих ягод, для того чтобы экстрагировались полифенолы. Затем началась выдержка вина, которая сначала проходила в дубовых бочках. Последние 4 месяца вино выдерживалось в бутылках, чтобы достичь нужного уровня качества, прежде чем поступить в продажу.

Технические примечания

“Кампо аи Сасси 2017” отличается красно-рубиновым цветом, насыщенным и сверкающим.В букете явствует аромат фиалки, обогащённый нотами красных и чёрных ягод, таких как смородина и ежевика.Вкус также богат и насыщен таннинами, хотя и не чрезмерно. Свежее мятное послевкусие делает вино гармоничным и очень приятным.