

  
**FRESCOBALDI**  
TOSCANA

Поместъе Кастельджокондо  
Campo ai Sassi 2017



Formati  
0,75 л

## 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 развиваться, 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 танинами, хотя и не чрезмерно. Свежее мятное послевкусие делает вино гармоничным и очень приятным.