



Поместье Кастельджокондо Campo ai Sassi 2018

Климатическая тенденция

Зима 2018 года была прохладной и дождливой, однако почки на лозе начали раскрываться вовремя. Весна, дождливая в период цветения, замедлила завязь плодов, тем самым, естественно, понизив урожайность растений. Лето было сухим, но не чрезмерно. Это помогло винограду набрать цвет, а затем и созреть. Прохладные ночи идеально подходили для того, чтобы ягоды наполнялись ароматом и вкусом. Северный ветер в середине сентября привёл к понижению температуры. Этот свежий, ветреный и солнечный осенний период был особенно благоприятен для Санджовезе, который смог полностью поспеть, сконцентрировав в себе большое количество полифенолов и ароматических веществ.

Характеристики территории

Сорт Вино

Санджовезе

Алкогольная степень

14,5%

fsb.specificationattributes.\$maturazione

бочки из славонского дуба от 80

до 100 гл - 12 месяцев

fsb.sliderTitles.vinificationslider

Сразу после сбора, виноград Санджовезе подвергнется 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

Доступные форматы
0,75 л

Органолептические примечания

Очень гармоничный год для наших виноградников. 2018 год наделил вино «Россо Кампо аи Сасси» изящным и необычайно уравновешенным характером. Аромат наполнен нотами фиалки, лесных ягод и специй. Вкус свежий и гармоничный, с шелковистыми таннинами. Финал продолжительный, а в послевкусии снова угадываются цветочные и фруктовые оттенки.