FRESCOBALDI
TOSCANA

Поместье Кастельджокондо
Campo ai Sassi 2019



Formati

0,75 *л*

FRESCOBALDI
TOSCANA

Campo ai Sassi 2019

Россо ди Монтальчино DOC

«Кампо аи Сасси Россо ди Монтальчино» выражает типичные особенности Санджовезе, выращиваемого в этом регионе, в его лёгком, «юном» виде. Глубокие почвы, на которых растут эти виноградники, позволяют получить ароматные изысканные вина с нежной танниновой текстурой.

Климатическая тенденция

Погода в 2019 году была весьма разнообразной. Если зимой температура опускалась ниже нормы, а скудные осадки распределялись аномально, то весной нехватки воды компенсировалась, особенно в мае, когда при пониженной температуре шли обильные дожди, и заметно замедлился вегетативный цикл лозы. По этой причине почки на ней начали распускаться с небольшим опозданием. Июнь оказался очень жарким, а остальная часть лета была довольно дождливой. В итоге, фаза созревания началась с запозданием на пару недель, так что сбор винограда прошёл в более традиционные сроки.

Характеристики территории

Сорт Вино: Санджовезе
Алкогольная степень: 14%
Выдержка: в деревянных бочках

Винификация и выдержка

Сразу после сбора урожая виноград Санджовезе прошёл ферментацию в чанах из нержавеющей стали при установленной температуре. Во время этой фазы совершенно необходимо разбивать виноградную «шапку», чтобы как следует экстрагировать полифенолы. Затем вино выдерживали в погребе, причём некоторое время выдержка проходила в деревянных бочках. Заключительная стадия выдержки — в бутылках — позволила вину достичь должного качества перед поступлением в продажу.

Технические примечания

«Кампо аи Сасси 2019» - вино сверкающего и насыщенного красно-рубинового цвета с лёгкими лиловыми отблесками. В букете цветочные ноты сменяются фруктовыми. Первоначальный аромат фиалки оставляет место ароматам красных и чёрных ягод, в конце выступают элегантные оттенки белого перца и бадьяна. Завершают эту симфонию бальзамические ноты. Танниновая текстура весьма заметна, но не чрезмерна. Финал долгий, с нежным фруктовым и цветочным послевкусием.