FRESCOBALDI
TOSCANA

Поместье Кастельджокондо
Campo ai Sassi 2023

Formati

0,75 *л*

FRESCOBALDI
TOSCANA

Campo ai Sassi 2023

Россо ди Монтальчино DOC

“Кампо аи Сасси Россо ди Монтальчино” обладает свойствами, типичными для Санджовезе, выращенного в этой зоне, но в его облегчённом, “юном” варианте. Глубокая почва, на которой растёт виноград, помогает создать ароматные изысканные вина с лёгкой и деликатной таннинoвой текстурой.

Климатическая тенденция

Этот винодельческий год начался с тёплой осени и зимы со скудными осадками. В конце января прошёл чудесный снегопад. В целом, пробуждение растений от зимнего сна протекало типично, а в дальнейшем майские и июньские дожди существенно помогли сильному росту лозы. Солнечные июль и август с температурой воздуха в пределах нормы позволили винограду созреть постепенно, хотя и небольшим запозданием по сравнению с предыдущим годом. Сбор урожая начался на второй декаде сентября. Ягоды были совершенно здоровыми, с чудесной кислинкой и свежим ароматом, который связан со спелыми полифенольными компонентами, образовавшимися благодаря хорошей разнице между дневной и ночной температурой.

Характеристики территории

Сорт Вино: Санджовезе
Алкогольная степень: 13,5%
Выдержка: в дубовых бочках

Винификация и выдержка

Сразу после сбора урожая виноград Санджовезе оставляли ферментироваться в чанах из нержавеющей стали при установленной температуре. Во время этой фазы было совершенно необходимо разбивать “шапку” из всплывающего винограда, чтобы обеспечить превосходную экстракцию полифенолов. Затем вино отправили в погреб для выдержки, которая частично проходила в деревянных бочках. Заключительный период выдержки — в бутылках — помог вину достичь должного качества, затем оно поступило в продажу.

Технические примечания

Campo ai sassi 2023 — сверкающее вино превосходного рубинового цвета. В его букете цветочные ноты и ноты лесных ягод сопровождаются пряными оттенками и нотой обжарки в финале. Вкус гармоничный и свежий, таннины мягкие. Прекрасно и соответствие аромата и вкуса. Долгое послевкусие.