


FRESCOBALDI
TOSCANA

Tenuta CastelGiocondo Campo ai Sassi 2022



Formati
0,75 l

Campo ai Sassi 2022

Rosso di Montalcino DOC

Der Campo ai Sassi Rosso di Montalcino zeigt die typischen Eigenschaften des in diesem Gebiet angebauten Sangiovese in einer jugendlich-lockeren Version. Die tiefen Böden, auf denen diese Weinberge angebaut werden, tragen zu duftenden und eleganten Weinen mit einer leichten und delikaten Tanninstruktur bei.

Klimaverlauf

Die Saison 2022 war durch einen kühlen, trockenen Winter mit normalem Austrieb gekennzeichnet. Der Frühling, der während der vegetativen Wachstumsphase regnerisch war, führte zu einer guten und schnellen Entwicklung der Pflanzen. Der Sommer war durch trockenes und heißes Wetter gekennzeichnet, aber ein schöner Regen Ende Juli und ein weiterer am 15. August ermöglichten eine gute Entwicklung der Verjüngung. Anschließend ermöglichte ein nahezu perfektes Klima: sonnig, trocken und kühl, mit starken nächtlichen Temperaturschwankungen, die besonders für den Sangiovese günstig sind, ermöglichten den Trauben, ihre Reifung zu vollenden und ein großes aromatisches und polyphenolisches Potenzial zu entwickeln. All dies ermöglichte eine sehr progressive Ernte und die Möglichkeit, die perfekte Reifung der Trauben abzuwarten.

Merkmale des Gebiets

Weinsorte: Sangiovese

Alkoholischer Grad: 13,5%

Ausbau: in Eichenfässern

Vinifizierung und Ausbau

Nach der Ernte wurden die Sangiovese-Trauben in temperaturkontrollierten Edelstahl tanks vergoren. In dieser Phase war das Aufbrechen des Tresterhutes von grundlegender Bedeutung, um eine perfekte Extraktion der polyphenolischen Substanzen zu ermöglichen. Anschließend reifte der Wein eine Zeit lang im Keller, zum Teil in Holz. Ein weiterer Aufenthalt in der Flasche vervollständigte den Qualitätsprozess vor der Freigabe zum Verbrauch.

Technische Anmerkungen

Der Campo ai Sassi 2022 hat eine wunderschöne, leuchtend rubinrote Farbe. In der Nase überwiegen fruchtige und blumige Noten, unter denen schwarze Johannisbeere, Sauerkirsche und Veilchen hervorstechen, fein begleitet von Röstaromen. Im Mund ist er frisch, weich und ausgewogen; die Tanninstruktur ist dicht und delikat. Der Nachhall ist angenehm lang und fruchtig.