



CAMPO AI SASSI 2009

DENOMINAZIONE: Rosso di Montalcino DOC

GENERALITÀ: Campo ai Sassi Rosso di Montalcino presenta le stesse caratteristiche del Brunello ma in versione più giovanile e disimpegnata. Si produce infatti dalla stessa varietà di uva, il Sangiovese, proveniente dai vigneti più giovani che danno dunque vini profumati ed eleganti, ma meno tannici del Brunello.

ANDAMENTO CLIMATICO Il bilancio è molto positivo soprattutto per l'ottimo livello qualitativo delle uve raccolte. La primavera 2009, come negli anni precedenti, è stata marcata da piogge insistenti che hanno messo alla prova i viticoltori per i lavori di gestione della vegetazione e per la difesa sanitaria, ma contemporaneamente hanno ben rifornito le falde acquifere. I mesi di giugno e di luglio 2009 sono stati invece caratterizzati da precipitazioni discrete che hanno fatto recuperare il ritardo vegetativo primaverile e provocato un anticipo di maturazione. Le viti hanno così lavorato al meglio e l'uva è maturata leggermente prima rispetto allo scorso anno. Inoltre le notti fresche e le giornate calde e assolate che si sono succedute nel mese di settembre hanno fatto sì che le uve potessero arrivare a piena maturazione e produrre vini di grande qualità. Il favorevole andamento stagionale ha offerto le migliori condizioni per portare in cantina frutti maturi, dalla giusta acidità e da una buona complessità aromatica.



CARATTERISTICHE DEL TERRITORIO DI PRODUZIONE

PROVENIENZA: Tenuta di Castel Giocondo, Montalcino

ALTIMETRIA: 250-450 m

SUPERFICIE: Circa 90 ha, sempre nell'ambito dei 152 ha di Sangiovese iscritti all'albo della DOCG del Brunello di Montalcino

ESPOSIZIONE: Sud, Sudovest

TIPOLOGIA SUOLO: Terreni galestrosi, di alberese e arenaria, ricchi di argilla e calcio

DENSITÀ IMPIANTI: 5.500 viti/ha

ALLEVAMENTO: Cordone speronato basso

ETÀ VIGNETO: dal 1990 i vigneti di recente impianto



NOTE TECNICHE

VARIETÀ: Sangiovese 100%

RESA HA: 45 HI

EPOCA VENDEMMIA: Fine settembre ed inizio ottobre

CONDUZIONE: Prevalentemente manuale, in parte meccanica

CONTENITORI FERMENTAZIONE: Inox

TEMPERATURA FERMENTAZIONE: <30°C

DURATA FERMENTAZIONE: 12 giorni

TEMPI DI MACERAZIONE: 15 giorni

FERMENTAZIONE MALOLATTICA: Svolta immediatamente dopo quella alcolica

CONTENITORI DI AFFINAMENTO: Una parte in botti di rovere slavonia, da 80 hl e 100 hl, ed in parte in barriques

TEMPI DI AFFINAMENTO: 12 mesi e 4 in bottiglia

FORMATI DISPONIBILI: 0,75 lt.



NOTE ORGANOLETTICHE

Il colore è rosso rubino intenso acceso, limpido e brillante. Il bouquet è complesso e ricco di note fruttate (ciliegia, mora, prugna e piccoli frutti di bosco), minerali e tostate di cacao, tabacco e caffè. In bocca è caldo e morbido, con un buon equilibrio e tannini levigati e ben amalgamati nella struttura. Il finale è lungo e persistente con lievi accenni fruttati nel retrogusto.

ABBINAMENTO Piatti di pasta all'uovo come pappardelle condite con il sugo di lepore, cinghiale, altrimenti carni rosse, dalla bistecca allo stracotto.