



CAMPO AI SASSI 2018

Rosso di Montalcino DOC

Campo ai Sassi Rosso di Montalcino presenta le caratteristiche tipiche del Sangiovese, coltivato in questa zona, in una versione giovanilmente disimpegnata. I suoli profondi su cui sono coltivati questi vigneti contribuiscono a dar luogo a vini profumati ed eleganti con una leggera e delicata trama tannica.

ANDAMENTO CLIMATICO:

La stagione 2018 è stata caratterizzata da un inverno fresco e piovoso, con un germogliamento nella norma. La primavera, piovosa nel periodo della fioritura, ha rallentato l'allegagione abbassando naturalmente il carico produttivo delle piante. Il periodo estivo è stato marcato da un clima asciutto ma senza eccessi. Tutto ciò ha permesso un buono svolgimento dell'invasatura ed un'ottima maturazione, con notti fresche ideali per lo sviluppo dei profumi e del colore. La tramontana di metà settembre ha portato ad un abbassamento delle temperature. La stagione fresca, ventilata ma soleggiata è stata particolarmente favorevole per il Sangiovese che ha potuto completare la propria maturazione accumulando un grande potenziale aromatico e polifenolico.

VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO:

Una volta vendemmiate, le uve di Sangiovese sono state fermentate in serbatoi di acciaio inox con controllo della temperatura. Durante questa fase sono risultate di fondamentale importanza le rotture del cappello, consentendo una perfetta estrazione delle sostanze polifenoliche. Successivamente il vino ha passato in cantina un periodo di affinamento, di cui parte in legno. Ulteriori 4 mesi di bottiglia ne hanno completato il suo percorso qualitativo, prima dell'immissione al consumo.

NOTE TECNICHE:

Varietà: Sangiovese

Contenitori di affinamento: parte in botti di rovere di Slavonia da 80 hl e 100 hl

Tempo di affinamento: 12 mesi

Grado alcolico: 14,5%

NOTE DI DEGUSTAZIONE:

Annata di grande equilibrio per i nostri vigneti, il 2018 conferisce al Rosso Campo ai Sassi un carattere particolarmente fine e di grande equilibrio.

Il naso si presenta con note floreali di violetta, di piccoli frutti di bosco e note speziate. La bocca è equilibrata e fresca, con tannini setosi. Il finale è lungo ed il retrogusto richiama nuovamente le note floreali e fruttate.

FORMATI:

0,75 l