



Frescobaldi - Campo ai Sassi

Rosso di Montalcino DOC

DENOMINAZIONE: Rosso di Montalcino DOC

DESCRIZIONE: 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 posti su terreni molto profondi che danno dunque vini profumati ed eleganti, ma meno tannici del Brunello.

VARIETÀ: Sangiovese 100%

GRADO ALCOLICO: 13,5%

TEMPO DI MACERAZIONE: 16 giorni

FERMENTAZIONE MALOLATTICA: Svolta immediatamente dopo quella alcolica

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

TEMPO DI AFFINAMENTO: 12 mesi e 4 in bottiglia

FORMATI DISPONIBILI: 0,75 lt

Campo ai Sassi è di colore rosso rubino molto brillante. Al naso ribes nero e profumi intensi agrumati di bergamotto. Note balsamiche di menta, di liquirizia, cardamomo e floreali di viola. In bocca si presenta con la classica trama tannica del sangiovese di Montalcino, fitta ma non priva di asperità. Finale intenso e persistente, interpreta la freschezza dell'annata con il calore del terroir.

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

