



ACQUISTATO IL .....

"Campo ai Sassi" Rosso di Montalcino DOC 2024

2024

## Un Montalcino fresco e immediato



Svinando

Fresco e fragrante, il Rosso di Montalcino "Campo ai Sassi" di Marchesi de' Frescobaldi, può essere tranquillamente definito il fratello minore del più nobile Brunello. Minore sì, ma non per questo meno piacevole. Meno tannico e impegnativo del Brunello, questo rosso toscano è dotato di una grande bevibilità ed è adatto sia a essere portato subito in tavola, sia a essere lasciato in cantina a invecchiare qualche tempo, senza rischio di vederlo sfumare anzitempo. Scelta perfetta per chi ama il Sangiovese di Montalcino, nel calice si presenta di un bel colore rosso rubino brillante, con qualche giovanile sfumatura violacea. Al naso note di frutti di bosco e leggere sfumature speziate. In bocca è ben equilibrato, con un corpo medio e un finale lungo e fruttato.

Trenta generazioni e oltre 700 anni di storia. Con questi due "biglietti da visita" l'azienda Frescobaldi si presenta sui mercati di tutto il mondo da assoluta protagonista con l'obiettivo di essere il più prestigioso produttore di vino toscano. L'azienda oggi può contare su una superficie vitata sterminata. Stiamo parlando di oltre 1000 ettari, sparsi nelle più interessanti zone vinicole della regione. La produzione annua si aggira intorno ai sette milioni di bottiglie e comprende tutte le denominazioni più importanti, dal Chianti al Pomino, passando per il Montalcino e la Maremma. In ogni area vengono coltivate le varietà tradizionali, grazie a una perfetta conoscenza degli specifici terroir. Mai come in questo caso&hellip; l'esperienza fa davvero la differenza.

### La Vigna

**Terreno** galestro, argilla, marna, sabbie e suoli argillosi

**Esposizione** Sud Ovest 150-250 s.l.m.

**Allevamento** Spalliera con potatura guyot

**Densità imp.** 3000 ceppi per ettaro

### Il Vino

**Tipologia** Vino rosso fermo

**Provenienza** Toscana

**Uve** Sangiovese 100%

**Gradazione** 13.5% vol

**Temp. Servizio** 18°

**Quando Berlo** entro 5 anni da oggi

**Abbinamento** Primi piatti con sughi di carne

**Vinificazione** Una volta vendemmiate, le uve di Sangiovese fermentano in serbatoi di acciaio inox con controllo della temperatura. Successivamente il vino passa in cantina un periodo di affinamento, di cui parte in legno. Ulteriori 4 mesi di bottiglia ne completano il suo percorso qualitativo, prima dell'immissione al consumo.

**Sensazioni** Colore rosso rubino intenso e brillante, il bouquet colpisce per lo spiccatto aroma di violetta arricchito da note di frutti a bacca rossa e nera come ribes e mora. Al gusto si conferma ricco, generoso con una tessitura tannica evidente ma senza eccessi. Il fresco finale mentolato gli conferisce equilibrio e piacevolezza.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821