

Campo ai Sassi, Rosso di Montalcino DOC

Frescobaldi – CastelGiocondo, Toskana



Kategorie:	Rotwein
Rebsorte:	Sangiovese
Geschmack:	trocken
Kurzbeschreibung:	rote Beerenfrucht, würzig, mineralisch
Alkohol:	13,5 vol.%
Serviertemperatur:	16-18 °C
Servierempfehlung:	Pasta mit Fleischsoße sowie Schmorfleisch, wie Hähnchen oder Kaninchen
Verfügbare Formate:	0,75 Liter
Artikel-Nr.:	10 19 69

Charakteristik

Sattes Rubinrot. Das Bouquet ist komplex und reich an Fruchtnoten (Kirsche, Brombeere, Pflaume und Waldfrüchte). Daneben finden sich mineralische Anklänge, Röstnoten von Kakao und Kaffee sowie Nuancen von Tabak. Am Gaumen ist er warm und weich, schön harmonisch mit glatten, gut in die Struktur eingebundenen Tanninen.

Klima/Terroir

Dank der unterschiedlichen Höhenlagen weist Castel Giocondo unterschiedliche Gesteinsarten mit vier Bodentypen auf: Galestro, tonhaltige und mergelige Böden, Sand und verschiedenartige Konglomerate sowie tonhaltige Böden mit kalkhaltiger Matrix.

Ausbau

Er reift 12 Monate in Barrique-Fässern und anschließend noch 4 Monate auf der Flasche, wodurch er seine volle Komplexität und Harmonie entfalten kann.

Das Weingut

Seit 700 Jahren verkörpert die Familie Frescobaldi die Toskana in deren innerstem Wesen, erzählt deren Geschichte, offenbart deren Kunst und Jahrtausende alte Kultur. Bereits in der Renaissance wurden ihre Weine an vielen europäischen Höfen getrunken, wie im englischen Königshaus von Heinrich VIII und am Hofe des Papstes. Ihre bedeutende Stellung unter den bekanntesten Weinerzeugern auf europäischem Niveau verdankt die Familie Frescobaldi dem hohen Ansehen ihrer Weine und ihrem jahrelangen Bemühen um die Bewahrung und Aufwertung des Potentials, das in der toskanischen Landschaft steckt. Die Kombination von Terroir und Innovationsgeist bilden die Basis für die Philosophie des Unternehmens.

