



CAMPO AI SASSI FRESCOBALDI

Il borgo di Castelgiocondo domina dall'alto la storica tenuta dei Frescobaldi a Montalcino, un'antica roccaforte costruita nel 1100 a difesa della via che dal mare portava a Siena. Un luogo storico, si tratta infatti di una delle prime quattro proprietà in cui nel 1800 iniziò la produzione del Brunello di Montalcino. La Tenuta si trova in un terroir ideale per il sangiovese e per i grandi vini che qui si producono: i vigneti dimorano ad altezze tra i 300 e i 400 metri, i suoli ben drenanti hanno la soleggiata e favorevole esposizione a sud-ovest. In vigna cura maniacale, alte densità e basse rese, permettono di produrre un grande Brunello, dalla stoffa elegante e dalla longevità mirabile. Il Campo ai Sassi è un Rosso di Montalcino che presenta le stesse caratteristiche del fratello maggiore ma in versione più giovanile e disimpegnata. Si produce infatti dalla stessa varietà di uva, il sangiovese, proveniente da vigneti posti su terreni molto profondi che portano a vini profumati ed eleganti, ma meno tannici del Brunello.

Rosso rubino molto brillante. Al naso esprime note di ribes nero e profumi intensi e agrumati di bergamotto. Note balsamiche di menta, di liquirizia, di 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.

A tutto pasto, si abbina a piatti di pasta all'uovo come pappardelle condite con il sugo di lepre, cinghiale e carni rosse, dalla bistecca allo stracotto.

