FRESCOBALDI
TOSCANA

CastelGiocondo 2008



Formati

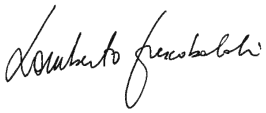
0,375 l, 0,75 l, 1,5 l, 3 l

FRESCOBALDI
TOSCANA

CastelGiocondo 2008

Brunello di Montalcino DOCG

Die Reben dieses reinsortigen Sangiovese-Weins werden einer sorgfältigen Auslese unterzogen. Ideale Höhe, dränierte Böden und Süd-West-Ausrichtung geben diesen alten Weinstöcken ihre besondere Prägung. Ein Wein von großer Struktur und Finesse, elegant, ausgewogen und mit intensiven Aromen.



Klimaverlauf

Der Frühling 2008 wird uns als einer der niederschlagsreichsten in den letzten Jahrzehnten in Erinnerung bleiben, mit deutlich unter dem Mittel liegenden Temperaturen. Regen und Wind während der Weinblüte im Juni wirkten sich ungünstig auf die Entwicklung der Traube aus: sie hatten weniger Beeren, besonders die Sorten Sangiovese und Merlot. Dennoch konnten die starke Sonneneinstrahlung und die heißen Temperaturen im Juli und August in der Toskana einen leichten Wachstumsschub bewirken. Die Sommermonate, September eingeschlossen, waren heiß und sonnig, die Niederschläge ausreichend, so dass alle Rebsorten eine optimale Traubenreife erlangen konnten, allen voran der Sangiovese. Das milde und sonnige Klima setzte sich über die gesamte Traubenlese fort, ausbleibende Niederschläge (während der Ernte regnete es nur einmal) ermöglichten eine ideale, konstante Arbeit in Tenuta di Castelgiocondo.

Merkmale des Gebiets

Herkunft: CastelGiocondo, Montalcino (Siena)
Weinsorte: Sangiovese 100%
Alkoholischer Grad: 14,50%
Mazerationszeit: 32 Tage
Malolaktische Gärung: nach der alkoholischen Gärung
Ausbaubehälter: slawische Eichenfässer und Barriques aus französischer Eiche
Ausbaudauer: ab der Lese bis zum 1. Januar des 5. darauf folgenden Jahres, mindestens 2 Jahre im Holzfass und 4 Monate in der Flasche

Technische Anmerkungen

Castelgiocondo 2008 zeigt sich in einem sauberen Rubinrot mit granatfarbenen Reflexen. In die Nase steigen Düfte von reifer Pflaume und Brombeere sowie Veilchen. Klar erkennbare Würznoten von schwarzem Pfeffer, Gewürznelke und Nussschale gefolgt von deutlichem Feuerstein und Leder. Der Wein wirkt im Mund frisch und schmeichelnd und zeigt sehr gut eingebundene Tannine – ein klassischer Brunello di Castelgiocondo.

Kombination: Geschmortes Rindfleisch, Gulasch und Käse.