FRESCOBALDI
TOSCANA

CastelGiocondo 2011



Formati

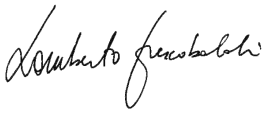
0,375l – 0,750l – 1,5 l – 3,0 l – 5,0 l

FRESCOBALDI
TOSCANA

CastelGiocondo 2011

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

Das Jahr 2011 verlief regelmäßig: ein Frühling mit guten Niederschlägen und milden Temperaturen, ein warmer Frühsommer mit angenehmen Temperaturen, die es den Reben und Trauben ermöglichten, die Reifung unter optimalen Bedingungen zu erreichen. In der zweiten Augusthälfte hat der Temperaturanstieg dem Sangiovese eine außerordentliche Reifung ermöglicht. Bei der Ernte waren die Trauben sehr konzentriert, von intensiver Farbe und in ausgezeichnetem Gesundheitszustand.

Merkmale des Gebiets

Herkunft: CastelGiocondo, Montalcino (Siena)
Weinsorte: Sangiovese
Alkoholischer Grad: 14,20%
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

Von intensiver rubinroter Farbe, mit klaren Aromen von Himbeere und Granatapfel, mit eleganten floralen Noten, im Mund präzise und harmonisch, mit einem eleganten Einschlag von Tanninen und einem langen würzigen und mineralischen Eindruck

Kombination: Geschmortes Rindfleisch, Goulasch und Käse.

Preise und Auszeichnungen

JamesSuckling.Com: 93
Wine Spectator: 91 Points
Vinous: 91 Punkte
The Wine Advocate: 91 Punkte
Decanter: Gold Award
Falstaff: 91 Punkte
Wine Enthusiast: 92 Punkte