FRESCOBALDI
TOSCANA

CastelGiocondo 2012



Formati

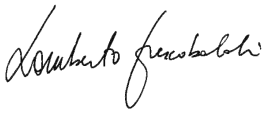
0,375l – 0,750l – 1,5 l – 3,0 l – 5,0 l

FRESCOBALDI
TOSCANA

CastelGiocondo 2012

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

Die Weinlese war im Sommer von hohen Temperaturen und verhaltenen Niederschlägen gekennzeichnet. Das besonders trockene Klima begünstigte eine gleichmäßige Reifung der Trauben. Obschon sich die Weinlese über einen langen Zeitraum erstreckte, erfreuten sich unsere Trauben bis zum Schluss einer perfekten Gesundheit - der erste Schritt, um gute Weine zu erhalten!Das Licht und die Hitze von 2012 werden besonders mächtige und außergewöhnlich reichhaltige Weine hervorbringen.

Merkmale des Gebiets

Herkunft: CastelGiocondo, Montalcino (Siena)
Weinsorte: Sangiovese
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 2016, mindestens 2 Jahre im Holzfass und 4 Monate in der Flasche

Technische Anmerkungen

Von kräftigem Rubinrot präsentiert er sich mit deutlichen Aromen von Himbeere und Granatapfel angereichert mit noblen blumigen Einschlägen. Im Mund offenbart er sich faszinierend präzise und harmonisch mit eleganten Tanninen und einem langen, mineralischen Wohlgeschmack.

Kombination: Geschmortes Rindfleisch, Goulasch und Käse.

Preise und Auszeichnungen

JamesSuckling.Com: 93 Punkte
International Wine Report: 93 Punkte
The Wine Advocate: 92 Punkte