FRESCOBALDI
TOSCANA

CastelGiocondo 2014



Formati

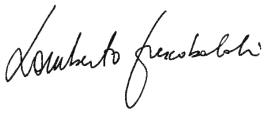
0,375l – 0,750l – 1,5 l – 3,0 l – 5,0 l

FRESCOBALDI
TOSCANA

CastelGiocondo 2014

Brunello di Montalcino DOCG

CastelGiocondo ist ein besonderer Ort in Montalcino. Die Vielfalt an Lagen und Böden (Galestro, Ton, Sand aus dem Pliozän) verleihen diesem Brunello unendlich viele Schattierungen. Dieser Aromenfächer entfaltet sich mit der Zeit und weckt in mir die Lust, fortwährend zu entdecken, zu kosten und in Erinnerungen zu schwelgen.



Klimaverlauf

Der Winter war überwiegend mild und eher untypisch für die Jahreszeit. Der Fühling setzte sonnig mit angenehmen Temperaturen ein. Der frische Sommer hingegen war von ausreichend Niederschlägen gekennzeichnet, was ein längeres Wachstum zur Folge hatte. Der ausbleibende Regen, die Sonne und die großen Temperaturunterschiede zwischen Tag und Nacht in der zweiten Septemberhälfte beschleunigten die Reifung und verliehen den Trauben reihhaltige Aromen, Farbstoffe und strukturelle Komponenten.

Vinifizierung und Ausbau

Die sorgfältige Arbeit im Weinberg zusammen mit den typischen Merkmalen dieses Terroirs trugen zu einem wunderbaren Jahrgang bei. Die Sangiovese-Trauben wurden von Hand gelesen und in der Kellerei erneut einer Kontrolle unterzogen. Die Gärung erfolgte in temperaturkontrollierten Stahltanks. Die Maische wurde häufig umgewälzt, insbesondere in der Anfangsphase, um ihr Fabstoffe und strukturgebende Komponenten zu entziehen. Im Anschluss erfolgte ein langer Ausbau in Holz, wodurch der Wein Gelegenheit erhielt zu reifen und eine Balance aufzubauen. Nach 5 Jahren im Weinkeller und einer letzten Lagerung von einigen Monaten in der Flasche war der Brunello CastelGiocondo bereit, sich zu präsentieren.

Technische Anmerkungen

Der Sehsinn wird als erstes befriedigt: Brunello CastelGiocondo 2014 präsentiert sich in einem intensiven und glänzenden Rubinrot. In der Nase dominieren fruchtige Noten, sie reichen von Himbeere bis Johannisbeere - mit einem Hauch Heidelbeere. Auffallend ist die elegante blumige Veilchennote, die nach einer Weile überraschend auftaucht. Daraufhin öffnen sich Würznoten und Terziäraromen dank der langen Lagerung. Zimt, Pfeffer und Leder tauchen auf und am Ende als elgantes I-Tüpfelchen ein balsamischer Touch. Am Gaumen offenbart er sich äußerst geschmeidig und beeindruckt durch seine Harmonie, seine dichten Tannine und mineralischen Anklänge. Im Abgang lang und nachhaltig.

Preise und Auszeichnungen

Decanter: Silver Medal
Wine Spectator: 90 Points
JamesSuckling.Com: 92 Points