FRESCOBALDI
TOSCANA

CastelGiocondo 2016



Formati

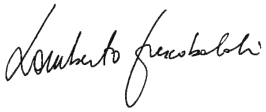
750ml, 1.5l , 3l, 5l

FRESCOBALDI
TOSCANA

CastelGiocondo 2016

Brunello di Montalcino DOCG

"CastelGiocondo ist ein einzigartiger Ort in Montalcino, wo die große Vielfalt an Lagen und Böden – Schieferstein, Lehm und Sand aus dem Pliozän - diesem Brunello unendliche Nuancen verleihen. Eine vielflächige Vielfalt von Noten, die sich im Laufe der Zeit entwickeln und die mich immer wieder zum Entdecken, Schmecken und Erinnern anregen,, Lamberto Frescobaldi



Klimaverlauf

2016 war ein forderndes, langes Jahr mit vielen Hürden, aber am Ende eines der besten überhaupt. Aufgrund des besonders milden Winters begannen die Pflanzen etwas früher als üblich damit, Knospen zu bilden. Bereits Ende März konnte man beobachten, wie sich die Knospen öffneten. Auf der anderen Seite war der Frühling kühl und regnerisch. Der Juni zeigte sich keinesfalls sommerlich, denn die Temperaturen lagen unter dem Durchschnitt. Dies führte insgesamt dazu, dass die Wachstumsphasen langsamer von statten gingen; Blüte und Farbwechsel setzten somit später ein. Der warme, doch nicht übermäßig heiße Sommer, mit einigen Niederschlägen im August, ermöglichte es den Trauben rundum gesund und in einem ausgezeichneten physiologischen Zustand in die Reifephase zu gelangen. Die zweite Septemberhälfte war sonnig, man konnte gute Temperaturunterschiede zwischen Tag und Nacht verzeichnen, der Nordwind war frisch und trocken bei sehr geringer Luftfeuchtigkeit. Diese Umstände ermöglichten eine pünktliche, sorgfältige Ernte von duftenden, sehr reifen, gesunden und perfekt balancierten Trauben.

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 strengen Kontrolle unterzogen. Die Gärung erfolgte in temperaturkontrollierten Stahltanks. Die Maische wurde häufig umgewälzt, insbesondere in der Anfangsphase. Im Anschluss erfolgte ein langer Ausbau in Holz, wodurch der Wein Gelegenheit erhielt, in Ruhe zu reifen und eine Balance aufzubauen.5 Jahre nach der Ernte und einer letzten Flaschenlagerung ist der Brunello CastelGiocondo bereit, auf den Markt zu kommen.

Technische Anmerkungen

Der Jahrgang 2016 von Castelgiocondo schreibt ein weiteres beeindruckendes Kapitel in der Geschichte dieses Weins. Er präsentiert sich in einem lebhaften, kräftigen Rubinrot. Sein kräftiges Bouquet ist äußerst elegant; in die Nase strömen zunächst Aromen nach Waldfrüchten und reifen roten Früchten begleitet von einer eleganten floralen Note. Nach einer Weile präsentieren sich Würznoten und ein balsamischer Touch, was den Wein besonders ausgewogen und komplex macht. Im Mund offenbart er dichte und elegante Tannine, die zusammen mit seiner Mineralität einen unglaublichen harmonischen Eindruck hinterlassen. Der Abgang ist lang, warm und nachhaltig, wobei die würzig-süßen und balsamischen Noten wieder in der Vordergrund treten.

Preise und Auszeichnungen

James Suckling: 95 Points
Wine Advocate: 93 Points
Falstaff: 95 Points
Vinous: 93 Points
Luca Gardini: 97+ Points