FRESCOBALDI
TOSCANA

CastelGiocondo 2018



Formati

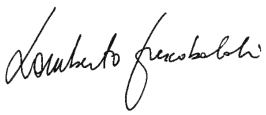
0,75 l, 1,5 l, 3 l, 5 l.

FRESCOBALDI
TOSCANA

CastelGiocondo 2018

Brunello di Montalcino DOCG

„CastelGiocondo ist ein einzigartiger Ort in Montalcino, wo die vielfältigen Expositionen und Böden – Mergel, Lehm und pliozäner Sand – diesem Brunello unendlich viele Nuancen verleihen. Eine Vielfalt an Aromen, die sich im Laufe der Zeit entwickeln und immer wieder neu entdeckt, verkostet und erinnert werden wollen."



Klimaverlauf

Die Saison 2018 war durch einen kühlen und regnerischen Winter gekennzeichnet, wobei der Austrieb im Normbereich lag. Das verregnete Frühjahr während der Blütezeit hat den Fruchtansatz verlangsamt und damit natürlich die Produktionsleistung der Pflanzen verringert. Der Sommer war trocken und regenarm, aber dank der im Frühjahr angelegten Wasserreserven gab es keine Probleme. So konnten die Trauben gleichmäßig reifen, und die kühlen Nächte waren ideal für die Entwicklung von Aromen und Farbe. Der Nordwind Mitte September führte zu einem Rückgang der Temperaturen. Die kühle, windige, aber sonnige Jahreszeit war besonders günstig für den Sangiovese, der seine Reifung abschließen konnte und ein großes aromatisches und polyphenolisches Potenzial entwickelte. Die Trauben kamen zur Erntezeit gesund, intakt und mit der richtigen Konzentration an.

Vinifizierung und Ausbau

Dank dieser regelmäßigen Wetterlage konnten die Trauben ohne besondere Schwierigkeiten von Hand geerntet werden. Sobald sie in der Kellerei ankamen, wurden sie auf den Sortierbänken einer sorgfältigen Auslese unterzogen. Die Gärung fand in temperaturkontrollierten Edelstahltanks statt, mit häufigem Umpumpen vor allem in der Anfangsphase.Im Anschluss daran wurde der Wein in großen Holzfässern ausgebaut, in denen er reifen und sich entwickeln konnte, bis er seine entscheidende Ausgewogenheit und Harmonie erreichte. Der CastelGiocondo Brunello ist 5 Jahre nach der Ernte und erst nach einer weiteren Verfeinerung in der Flasche zur Vermarktung bereit.

Technische Anmerkungen

Der CastelGiocondo 2018 hat eine intensive und leuchtend rubinrote Farbe. Der Wein Castelgiocondo zeichnet sich immer durch seine Eleganz aus, eine Eigenschaft, die in diesem Jahrgang vielleicht noch ausgeprägter ist. Die fruchtigen Noten, die als erstes unsere Geruchsrezeptoren erreichen, werden von Heidelbeeren und Brombeeren dominiert, begleitet von schwarzen Johannisbeeren und anderen Beeren. Es folgen blumige Erinnerungen an Veilchen und Hundsrosen, die im Bouquet der besten Brunello von Montalcino immer präsent sind. Deutliche würzige Noten von schwarzem Pfeffer und Kardamom setzen sich in der olfaktorischen Abfolge durch, gefolgt von einem angenehmen Lakritzaroma. Am Gaumen ist die tanninhaltige Textur zwar dicht, aber ohne besondere Herbheit, fein untermalt von mineralischen Noten. Die geschmacklich-olfaktorische Kohärenz und der lang anhaltende Abgang machen ihn besonders ausgewogen.

Preise und Auszeichnungen

James Suckling: 95 Punkte
Winescritic: 92 Punkte
Vinous: 91 Punkte
Jeb Dunnuck: 92 Punkte
Wine Advocate: 92 Punkte
Decanter: 92 Punkte
Wine Spectator: 92 Punkte
Jane Anson: 93 Punkte