FRESCOBALDI
TOSCANA

CastelGiocondo 2019



Formati

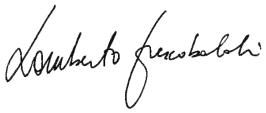
0,75 l, 1,5 l, 3 l, 5 l

FRESCOBALDI
TOSCANA

CastelGiocondo 2019

Brunello di Montalcino DOCG

„CastelGiocondo ist ein einzigartiger Ort in Montalcino. Die große Vielfalt an Lagen und Böden, wie Mergel, Lehm und pliozäne Sande, verleihen diesem Brunello unendlich viele Nuancen. Eine Vielfalt an Aromen, die sich über den Lauf der Zeit entwickeln und immer wieder neu entdeckt, verkostet und erinnert werden möchten."



Klimaverlauf

Die Saison 2019 war durch einen kalten und ziemlich trockenen Winter gekennzeichnet, wobei der Austrieb dennoch normal in der ersten Aprilwoche erfolgte. Das verregnete Frühjahr während der Blütezeit hat den Fruchtansatz verlangsamt und damit natürlich die Produktionsleistung der Pflanzen verringert. Die Mai-Regenfälle haben eine wichtige Wasserreserve geschaffen. 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 erreichten die Erntezeit gesund, unversehrt und mit der richtigen Konzentration, definitiv ein großartiges Jahr für den Brunello von Castel Giocondo.

Merkmale des Gebiets

Alkoholischer Grad: 14,5%

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.

Technische Anmerkungen

Die Farbe zeigt sich dem Auge in einem leuchtenden Rubinrot. Der Brunello di Montalcino di Castelgiocondo zeigt in einem besonders guten Jahr wie 2019 eine außergewöhnliche Eleganz in einem Wein, der in der Nase besonders komplex und intensiv ist. Bei den ersten Geruchswahrnehmungen dominiert die Frucht, mit sehr deutlichen Noten von Brombeeren, die von verschiedenen anderen Beeren umgeben sind. Allgegenwärtig im Brunello di Castelgiocondo sind die blumigen Noten von Veilchen und Wildrosen. Würzig, geradlinig, frisch, mit einem Hauch von Kakaobohnen und Unterholz, begleitet von Muskatnuss und anderen stets präsenten, vielfältigen würzigen Eindrücken. Am Gaumen ist die tanninhaltige Textur sehr dicht und wird von einem großzügigen Körper unterstützt, in einer sehr angenehmen Geschmacksbalance. Sehr langer Abgang mit einem Hauch von Süßholzwurzel, der den PAI unterstreicht.