FRESCOBALDI
TOSCANA

CastelGiocondo 2020



Formati

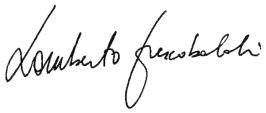
0,75 l, 1,5 l, 3 l, 5 l.

FRESCOBALDI
TOSCANA

CastelGiocondo 2020

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 2020 begann mit eher geringen Niederschlägen in den Wintermonaten, nachdem die Wasserreserven in den letzten Monaten des Jahres 2019 wieder aufgefüllt wurden. Die in dieser Zeit erzeugten Wasserreserven ermöglichten es, die Höchsttemperaturen der Sommerperiode von Juni bis August zu bewältigen. Der Austrieb der Reben begann in den letzten Märztagen. Die Blüte folgte in der zweiten Maihälfte und nahm dann einen regelmäßigen Verlauf, begünstigt durch ein ideales Klima mit warmen, trockenen und leicht windigen Tagen. Da es auch während der Erntezeit nicht regnete, kamen perfekt gereifte, gesunde und strukturierte Trauben in den Keller. Auch der Phenol- und Zuckergehalt war perfekt.

Vinifizierung und Ausbau

Sobald die Trauben in der Kellerei ankamen, wurden sie auf den Auslesebänken einer sorgfältigen Auswahl 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. Es folgte die Veredelung in der Flasche.

Technische Anmerkungen

Der Brunello CastelGiocondo 2020 präsentiert sich in einem herrlich intensiven und brillanten Rubinrot. Auch in diesem hervorragenden Jahrgang zeichnet er sich durch unverwechselbare Eleganz und faszinierende Komplexität aus. Das Bouquet öffnet sich mit blumigen Noten, gefolgt von fruchtigen Empfindungen, die an kleine rote und schwarze Früchte erinnern. Darauf folgen tertiäre und würzige Noten wie Lakritze, Muskatnuss, grüne Teeblätter und Kaffeebohnen. Die Tanninstruktur ist elegant und dicht, die Mineralität umhüllt den Gaumen und beeindruckt durch ihre Harmonie. Der Abgang ist lang und anhaltend.