FRESCOBALDI
TOSCANA

CastelGiocondo 2010



Formati

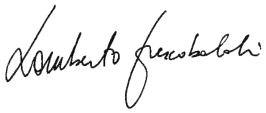
0,375l – 0,750l – 1,5 Magnum – 3,0 Double Magnum – 5,0 Jeroboam

FRESCOBALDI
TOSCANA

CastelGiocondo 2010

Brunello di Montalcino DOCG

CastelGiocondo est produit à partir d'une sélection très méticuleuse des plus beaux raisins sangiovese, issus d'un vignoble dont l'altitude est idéale, les sols bien drainés, et dont l'exposition sud-ouest confère toutes les qualités pour produire la plus belle expression de cet ancien cépage. C'est un vin élégant, bien équilibré et d'une structure magnifique.



Conditions climatiques

La vendange 2010 s'est terminée le 20 octobre. Le printemps 2010 a été marqué par des pluies fréquentes qui ont mis à l'épreuve les viticulteurs en matière de gestion de la végétation et de protection sanitaire. En revanche, elles ont permis de réapprovisionner les nappes phréatiques. Les mois estivaux ont été caractérisés par une alternance homogène entre légères précipitations et journées ensoleillées. Le mois de septembre a été marqué par un climat idéal avec des nuits fraîches et des journées chaudes et ensoleillées jusqu'à la fin de la vendange. Les vignes ont exprimé leur plein potentiel et les raisins sont arrivés en cave à un stade de maturation optimal.

Notes techniques

Origine: Castel Giocondo, Montalcino
Variété de vin: Sangiovese
Degrè d'alcool: 15%
Temps de macération: 32 jours
La fermentation malolactique: Immédiatement après la fermentation alcoolique
Méthode d'élevage: Foudres en chêne de Slavonie et fûts de chêne français
Durée d'élevage: Le 1er janvier à partir de la vendange pendant 5 ans, après un séjour de 2 ans dans le bois et de 4 mois en bouteille

Dégustation

« Des arômes minéraux chauds, de fruits noirs, puis de noix ; une structure charpentée, des tanins souples et une finale savoureuse. Les fruits mûrs aux senteurs savoureuses confèrent à ce Brunello un goût merveilleux. Dense et tendu aujourd'hui, il vous donnera beaucoup de plaisir à l'avenir. Il s'offre déjà à son maximum. Idéal à boire immédiatement » James Suckling (97/100)

Suggestions de dégustation: Ragoût de bœuf, viandes braisées et les fromages âgés.

Prix et reconnaissance

JamesSuckling.Com: 97 Points
The Wine Advocate: 94 Points
Joe d'Angelo International Wine Report: 95 Points
Wine Spectator: 93 Points