FRESCOBALDI
TOSCANA

CastelGiocondo 2011



Formati

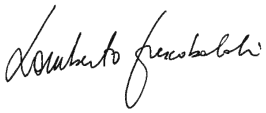
0,375l – 0,750l – 1,5 Magnum – 3,0 Double Magnum – 5,0 Jeroboam

FRESCOBALDI
TOSCANA

CastelGiocondo 2011

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

The 2011 season started according to norm, with abundant rains and mild temperatures in the spring and warm temperatures in the first part of the summer, which ensured that the grapes arrived at veraison in optimum condition. Temperatures rose in the latter part of August, which gave Sangiovese remarkable ripeness: at harvest, the grapes were impressively concentrated, intensely coloured, and sound and healthy.

Notes techniques

Origine: Castel Giocondo, Montalcino
Variété de vin: Sangiovese
Degrè d'alcool: 14,20%
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

The wine appears a rich ruby red, then releases clean-edged aromas of raspberry and pomegranate, enriched by graceful floral notes. All components are beautifully balanced on the palate, with glossy, elegant tannins and a full-flavoured, long-lingering finish with a delicious minerally tang.

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

Prix et reconnaissance

JamesSuckling.Com: 93
Wine Spectator: 91 Points
Vinous: 91 Points
The Wine Advocate: 91 Points
Decanter: Gold Award
Falstaff: 91 Points
Wine Enthusiast: 92 Points