FRESCOBALDI
TOSCANA

CastelGiocondo 2012



Formati

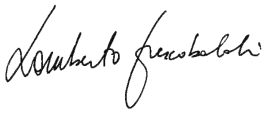
0,375l – 0,750l – 1,5 Magnum – 3,0 Double Magnum – 5,0 Jeroboam

FRESCOBALDI
TOSCANA

CastelGiocondo 2012

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 campagne viticole a été marquée par des températures élevées pendant la saison estivale et par une pluviosité moyenne. La saison particulièrement sèche a favorisé le développement harmonieux des raisins. Malgré des vendanges très longues, nos raisins ont conservé un parfait état de santé jusqu'à la fin, ce qui constitue un critère primordial pour obtenir de bons vins. La lumière et la chaleur de l'année 2012 donneront aux vins de CastelGiocondo une puissance et une richesse extraordinaires.

Notes techniques

Origine: Castel Giocondo, Montalcino
Variété de vin: Sangiovese
Degrè d'alcool: 14,50%
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 2017 à partir de la vendange, après un séjour de 2 ans dans le bois et de 4 mois en bouteille

Dégustation

Ce vin affiche une robe rouge rubis intense et exprime des arômes francs de framboise et de grenade enrichis d'élégantes notes florales. Précis et harmonieux en bouche, il se développe sur une élégante trame tannique et possède une belle allonge sapide et minérale.

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

Prix et reconnaissance

JamesSuckling.Com: 93 Points
International Wine Report: 93 Points
The Wine Advocate: 92 Points