FRESCOBALDI
TOSCANA

CastelGiocondo 2015



Formati

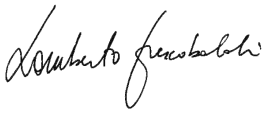
0,375 l, 0,75 l, 1,5 l, 3 l

FRESCOBALDI
TOSCANA

CastelGiocondo 2015

Brunello di Montalcino DOCG

CastelGiocondo est un lieu unique à Montalcino où la grande diversité d'expositions et de sols – galestro, sables et argiles pliocènes – donne d'infinies nuances à ce brunello. Ses notes variées évoluent au fil du temps et me donnent sans cesse envie de les découvrir, de les savourer et de les garder en mémoire.



Conditions climatiques

Le sangiovese de CastelGiocondo a débourré pendant la première semaine d'avril et a continué à se développer régulièrement en puisant dans les abondantes réserves d'eau accumulées pendant l'année 2014 et grâce à la pluviosité conforme à la normale de l'hiver 2015. La saison s'est poursuivie avec un climat sec et ensoleillé, ce qui a permis le développement homogène de la haie foliaire. Le mois de juillet a été très chaud et sec avec des températures supérieures de 5 °C à la normale ; grâce aux choix agronomiques que nous opérons depuis des années, comme le travail du sol en automne, le semis d'engrais verts et la gestion du feuillage, la vigne n'a pas trop souffert des fortes chaleurs de juillet. Au cours de la première semaine d'août, deux épisodes pluvieux importants sont venus revigorer les plantes et ont fait baisser les températures permettant à la vigne de synthétiser les arômes, les anthocyanes et les tanins qui, pour la qualité des vins, sont d'une importance primordiale.

Vinification et élevage

Les soins apportés à la vigne et la typicité de ce terroir unique ont permis d'obtenir une très belle récolte. Les raisins de sangiovese ont été récoltés à la main et ont fait l'objet, une fois au chai, d'une sélection minutieuse. La fermentation s'est déroulée dans des cuves en acier inoxydable à température contrôlée avec des remontages fréquents notamment lors des premières phases. Le vin a ensuite été élevé en bois, où il a mûri, s'est affiné et a trouvé son équilibre. Ce n'est que 5 ans après la récolte et un vieillissement supplémentaire en bouteille que le CastelGiocondo Brunello est prêt à être commercialisé.

Dégustation

Le CastelGiocondo Brunello 2015 présente une robe d'un rouge rubis profond. Au nez, il révèle des arômes francs de fruits des bois et de griottes à l'eau-de-vie. Cannelle, tabac, menthe et feuilles de thé offrent une palette aromatique très complexe où les composantes se succèdent sans qu'aucune ne domine. La bouche est enveloppante avec des tanins veloutés qui donnent une sensation crémeuse. La note alcoolisée est équilibrée par une sensation de fraîcheur balsamique et une note minérale savoureuse. La finale est très longue, ce qui est typique des grands millésimes de CastelGiocondo.

Prix et reconnaissance

Wine Spectator: 93 Points
Wine Advocate: 93 Points
James Suckling: 97 Points
Decanter: 93 Points Medal Silver
Wine Enthusiast: 96 Points
Falstaff: 95 Points