


FRESCOBALDI
TOSCANA

CastelGiocondo 2016



Formati

750ml, 1.5l, 3l, 5l

CastelGiocondo 2016

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" Lamberto Frescobaldi



Conditions climatiques

L'année 2016 a été laborieuse, longue et a demandé beaucoup d'attention, mais restera au final comme l'une des meilleures de tous les temps. L'hiver particulièrement doux a favorisé un débourrement légèrement précoce par rapport à la normale : dès fin mars, on a pu assister à l'éclosion des bourgeons ; en revanche, le printemps a été frais et pluvieux et s'est achevé par un mois de juin bien peu estival avec des températures inférieures aux normales de saison. Ce printemps tempéré a entraîné un ralentissement progressif des stades végétatifs retardant ainsi la floraison et la véraison. L'été chaud mais sans excès, avec quelques pluies providentielles en août, a permis à la vigne d'aborder la dernière phase de la maturation dans un excellent état physiologique et avec des raisins parfaitement sains. Les dix derniers jours de septembre, ensoleillés et caractérisés par une importante amplitude thermique entre le jour et la nuit, un vent du nord frais et sec et un taux d'humidité très bas, ont permis de mener des vendanges minutieuses et dans les temps et d'obtenir des raisins parfumés, bien mûrs, sains et parfaitement équilibrés.

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 2016 représente un nouveau chapitre qui nous livre un récit magnifique. Sa robe rouge rubis est intense et vive. Son large bouquet est extrêmement élégant. Dans un premier temps, le nez est empreint de sensations fruitées. Les arômes de petits fruits des bois et de fruits rouges mûrs prédominent et s'accompagnent d'une élégante note florale. En s'ouvrant, il libère des senteurs épicées et une pointe balsamique qui le rendent extrêmement équilibré et complexe. En bouche, il révèle une trame tannique serrée et élégante qui, accompagnée d'une sensation minérale caractéristique, enveloppe le palais et impressionne par son harmonie. La finale est longue, chaleureuse et persistante avec un retour des notes épicées sucrées et balsamiques.

Prix et reconnaissance

James Suckling: 95 Points

Wine Advocate: 93 Points

Falstaff: 95 Points

Vinous: 93 Points

Luca Gardini: 97+ Points