


FRESCOBALDI
TOSCANA

CastelGiocondo 2019



Formati

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

CastelGiocondo 2019

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 donnent sans cesse envie de les découvrir, de les savourer et de les garder en mémoire ».



Conditions climatiques

La saison 2019 a été marquée par un hiver froid et relativement sec et comme à l'accoutumée le débourrement a eu lieu au cours de la première semaine d'avril. Le printemps a été pluvieux lors de la floraison, ralentissant la nouaison et réduisant le rendement par pied de vigne. Les précipitations du mois de mai ont permis d'accumuler d'importantes réserves d'eau. L'été a été sec et peu pluvieux, mais grâce aux réserves d'eau du printemps, cela n'a pas posé problème. Ces conditions ont permis une véraison conforme à la normale et une excellente maturation, les nuits fraîches favorisant le développement des arômes et d'une robe profonde. À la mi-septembre, le vent du nord a entraîné une baisse des températures. Cette période fraîche et venteuse, mais ensoleillée, a été particulièrement bénéfique au sangiovese, qui a pu atteindre une maturité optimale et accumuler des niveaux élevés de polyphénols et de composés aromatiques. Au moment de la récolte, les raisins étaient sains, intacts et dotés d'une bonne concentration, en somme un grand millésime pour le brunello de Castelgiocondo.

Vinification et élevage

Ces conditions climatiques presque parfaites ont permis de vendanger à la main sans difficulté. Une fois au chai, les raisins ont fait l'objet d'une sélection rigoureuse sur les tables de tri. 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 sous bois, en foudres, où il a pu mûrir et « s'élever » jusqu'à trouver son équilibre et son harmonie.

Dégustation

À l'œil, la robe est d'un beau rubis brillant. Grâce à un millésime 2019 particulièrement favorable, le Brunello di Montalcino de Castelgiocondo fait preuve d'une élégance rare et d'un nez particulièrement intense et complexe. Le fruité domine les premières sensations olfactives avec des senteurs franches de mûre sauvage, suivies d'autres fruits des bois. Les notes florales de violette et d'églantine sont omniprésentes dans le brunello de Castelgiocondo. Un vin épicé, droit et frais avec des notes de fèves de cacao et de sous-bois qui accompagnent la noix de muscade et d'autres sensations épicées extrêmement variées. La bouche offre une texture tannique très dense portée par un corps généreux, dans un équilibre très réussi. La finale est très longue avec un soupçon de bois de réglisse pour souligner la PAI.