FRESCOBALDI
TOSCANA

CastelGiocondo 2020

Formati

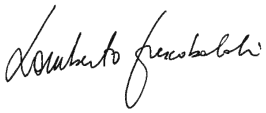
0,75 l, 1,5 l, 3 l, 5 l

FRESCOBALDI
TOSCANA

CastelGiocondo 2020

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

Après la reconstitution des réserves d'eau lors des derniers mois de 2019, qui a permis de faire face aux températures estivales plus élevées de juin à août, le début de la saison 2020 a été marqué par de faibles précipitations pendant les mois d'hiver. Le débourrement de la vigne a commencé lors des derniers jours de mars. La floraison a débuté quant à elle dans la deuxième quinzaine de mai et s'est déroulée sans encombre grâce à des conditions climatiques idéales avec des journées chaudes et sèches accompagnées d'un petit vent. L'absence de pluie, y compris pendant la période des vendanges, a permis d'amener au chai des raisins parfaitement mûrs, sains et structurés à la composition phénolique et à la teneur en sucre excellentes.

Vinification et élevage

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, où il a pu mûrir et « s'élever » jusqu'à trouver son équilibre et son harmonie, avant de vieillir en bouteille.

Dégustation

Le Brunello CastelGiocondo 2020 présente une magnifique robe rubis intense et brillante. Une fois de plus, grâce à une année particulièrement favorable, il fait preuve d'une élégance sans pareille et d'une complexité intrigante. Le bouquet s'ouvre sur des notes florales, suivies de sensations fruitées rappelant les petits fruits rouges et noirs. Viennent ensuite des notes tertiaires et épicées de réglisse, de noix de muscade, de feuilles de thé vert et de grains de café. La trame tannique est à la fois dense et élégante, la minéralité emplit le palais et impressionne par son harmonie. La finale est longue et persistante.