


FRESCOBALDI
TOSCANA

CastelGiocondo 2021



Formati

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

CastelGiocondo 2021

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 2021 restera dans les annales comme une année dynamique. Après un hiver doux et pluvieux ayant engendré un débourrement légèrement précoce, les températures ont brusquement chuté début avril ralentissant quelque peu la croissance des bourgeons. À partir du mois de mai, les températures sont reparties à la hausse, donnant lieu à un été dont on retiendra les belles amplitudes thermiques entre le jour et la nuit ainsi que la longue période de chaleur intense. Au moment des vendanges, les raisins étaient dans un état sanitaire parfait, grâce à des températures douces et à une faible humidité.

Vinification et élevage

Une fois au chai, les raisins ont fait l'objet d'une sélection rigoureuse sur les tables de tri. Les fermentations se sont déroulées 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 CastelGiocondo 2021 présente une robe rubis brillante et profonde. Le bouquet, intense et varié, libère d'élégantes notes florales de violette et d'égline ainsi que des notes de fruits des bois. De franches notes épicées d'anis étoilé et de poivre blanc et noir font ensuite leur apparition. Les arômes tertiaires qui prennent le dessus sont magnifiques et évoquent la feuille de thé, la feuille de tabac et le grain de café, avant de laisser place à une légère touche balsamique qui rappelle la réglisse. La bouche est fraîche, ronde et tannique, avec des tanins sans agressivité, bien mûrs et caressants. La finale est longue et extrêmement persistante.