FRESCOBALDI
TOSCANA

# CastelGiocondo 2006




Formati

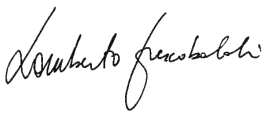
0,375 l, 0,75 l, 1,5 l, 3 l

FRESCOBALDI
TOSCANA

# CastelGiocondo 2006

Brunello di Montalcino DOCG

Nasce da una rigorosissima selezione di sole uve Sangiovese nel vigneto, dove si rispettano scrupolosamente tutte le caratteristiche necessarie ad esaltare questa antico vitigno: l'altitudine ideale, i suoli drenanti e l'esposizione a sud-ovest. E' un vino di grande struttura, elegante, equilibrato, con profumi intensi e grande finezza.



## Andamento climatico

Quest'anno la vendemmia si è mostrata subito particolarmente buona grazie al favorevole andamento stagionale. I mesi primaverili sono stati contraddistinti da clima temperato, con precipitazioni scarse e senza stress termici: questo ha favorito una buona condizione fitosanitaria delle uve. A fine maggio si è registrato un repentino abbassamento delle temperature che non ha provocato alcun danno, ma ha portato a un lieve rallentamento nella fenologia della pianta e a una percentuale superiore di fiori non fecondati. Questa fisiopatia ha dato vita a grappoli più spargoli (cioè radi) e quindi più sani. A luglio le temperature sono state elevate, mentre agosto è stato fresco, con moderate precipitazioni: un regime termico variato che ha garantito a tutte le varietà delle caratteristiche aromatiche molto interessanti, ricche d'intensità e complesse.La maturazione tra le diverse parti della bacca (polpa, buccia e vinaccioli)si è svolta con uniformità ed equilibrio, garantendo vini in prospettiva molto longevi.

## Note tecniche

Provenienza: Tenuta di CastelGiocondo, Montalcino
Varietà: Sangiovese 100%
Grado Alcolico: 13,50%
Tempo Macerazione: 32 giorni
Fermentazione Malolattica: Svolta dopo quella alcolica
Contenitori Maturazione: Barriques di rovere francese e botti di rovere di Slavonia
Tempo Maturazione: dalla vendemmia al 1 gennaio del quinto anno successivo, dopo aver trascorso minimo 2 anni in legno e 4 mesi in bottiglia

## Note degustative

Alla vista è rosso rubino intenso con riflessi granato sull'unghia. È limpido, brillante e di bella consistenza. Al naso è molto complesso e si apre dapprima con intensi sentori fruttati di mora di rovo, ribes e ciliegia amarena, seguiti da note floreali di viola mammola e speziate di pepe nero, chiodi di garofano, tabacco, cacao, caffè e vaniglia. Nel finale si percepiscono anche sentori minerali (pietra focaia) e balsamici. In bocca è caldo e morbido, di bella freschezza e sapidità, equilibrato e con tannini in bella evidenza. Il finale è lungo e persistente con note fruttate nel retrogusto.

Abbinamento: Brasato, filetto di manzo, formaggi stagionati.

# Premi e Riconoscimenti

Wine Enthusiast: 93 Punti
JamesSuckling.Com: 95 Punti
Wine Enthusiast: 94 punti
Wine Spectator: 93 punti