


FRESCOBALDI
TOSCANA

CastelGiocondo 2007



Formati

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

CastelGiocondo 2007

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 questo 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.

Antonio Frescobaldi

Andamento climatico

Nella tenuta di Castelgiocondo la vendemmia 2007 si è conclusa a ottobre. Il bilancio è molto positivo soprattutto per l'ottimo livello qualitativo delle uve raccolte. In autunno le condizioni climatiche favorevoli hanno consentito ai vigneti di mettere da parte le riserve necessarie per garantirsi un'ottima e promettente vendemmia. La primavera è stata temperata, con piogge scarse, e senza stress termici. Di conseguenza la maturazione delle uve è avvenuta gradualmente, in condizioni climatiche ottimali, con giornate calde e soleggiate e notti fresche: questo ha favorito una buona condizione fitosanitaria delle uve.

Note tecniche

Provenienza: Tenuta di CastelGiocondo, Montalcino

Varietà: Sangiovese 100%

Grado Alcolico: 14,50%

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

CastelGiocondo Brunello di Montalcino, si presenta alla vista limpido di un rosso rubino con riflessi granata. Spiccate note di mora di rovo elegantemente accompagnate da note floreali tra le quali la mammola. Complessi e ben amalgamati i profumi terziari: le spezie come pepe nero e chiodi di garofano, il tabacco, il cuoio e "jus de viande", contribuiscono alla complessità del bouquet. Vibrante la trama tannica, di suadente struttura con elegante e lungo finale che richiama il territorio.

Abbinamento: Brasato, filetto di manzo, formaggi stagionati.

Premi e Riconoscimenti

JamesSuckling.Com: 94 punti

Wine Enthusiast: 95 punti

I vini di Veronelli: 93 Punti