


FRESCOBALDI
TOSCANA

CastelGiocondo 2008



Formati

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

CastelGiocondo 2008

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.



Andamento climatico

La primavera '08 verrà ricordata come la più piovosa degli ultimi decenni, con temperature nettamente al di sotto della media. Pioggia e vento durante la fioritura a giugno hanno determinato un'allegagione non ottimale: i grappoli si sono presentati con minori acini, soprattutto nel Sangiovese. Tuttavia, l'intensità luminosa e le calde temperature di Luglio e Agosto in Toscana hanno consentito un parziale recupero del ritardo vegetativo. I mesi estivi, compreso settembre, sono stati caldi e assolati e l'assenza di problemi legati alla scarsità di acqua hanno favorito un ottimo livello di maturità di tutte le varietà, Sangiovese in testa. Il clima mite e soleggiato è proseguito nel corso della fase vendemmiale e l'assenza di precipitazioni importanti (durante la vendemmia ha piovuto solo un giorno) ha permesso al lavoro di cantina una regolarità a Castelgiocondo.

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 2008 ha un colore limpido di un color rosso rubino con riflessi granata. Al naso emerge il frutto maturo, quale prugna e mora di rovo, con note floreali di viola. In piena evidenza i profumi speziati tra i quali prevalgono il pepe nero, chiodi di garofano e noce moscata cui fanno seguito nitidi sentori di pietra focaia e cuoio. L'ingresso in bocca appare evidentissima la fittezza della trama tannica, fresco e suadente, incarna il classico stile del Brunello di Castelgiocondo.

Abbinamento: Brasato, filetto di manzo, formaggi stagionati.