FRESCOBALDI
TOSCANA

CastelGiocondo 2009



Formati

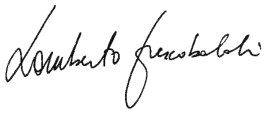
0,375 l, 0,75 l, 1,5 l, 3 l

FRESCOBALDI
TOSCANA

CastelGiocondo 2009

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

La vendemmia 2009 è terminata il 9 Ottobre. La primavera 2009, come negli anni precedenti, è stata marcata da piogge insistenti che hanno messo alla prova i viticoltori per i lavori di gestione della vegetazione e per la difesa sanitaria, ma contemporaneamente hanno ben rifornito le falde acquifere. I mesi di giugno e di luglio 2009 sono stati invece caratterizzati da precipitazioni discrete che hanno fatto recuperare il ritardo vegetativo primaverile e provocato un anticipo di maturazione. Le viti hanno così lavorato al meglio e l'uva è maturata leggermente prima rispetto allo scorso anno.

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 2009 ha un colore rosso rubino vivace e luminoso, con riflessi vermiglio. Al naso accoglie con una melange di frutti di bosco, fra cui spicca la mora di rovo, e note floreali di viola mammola. Speziato di pepe nero e cardamomo, seguono note balsamiche di ginepro ed empireumatiche di caffè e nocciola tostata. La tessitura tannica è fitta ed elegante e il corpo è pieno. Nel finale lunghissimo e caldo, la componente speziata si impone sulle altrettanto intense note fruttate.

Abbinamento: Brasato, filetto di manzo, formaggi stagionati.

Premi e Riconoscimenti

JamesSuckling.Com: 94 Punti
JamesSuckling.Com: 94 Punti - TOP 100 Toscana