


FRESCOBALDI
TOSCANA

CastelGiocondo 2009



Formati

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

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.

Antonio Frescobaldi

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

Contentori 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