

  
**FRESCOBALDI**  
TOSCANA

## CastelGiocondo 2010



Formati

0,375l – 0,750l – 1,5 Magnum – 3,0 Doppio Magnum – 5,0 Jeroboam

## CastelGiocondo 2010

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 vendemmia 2010 è terminata il 20 ottobre. La primavera 2010 è stata marcata da piogge frequenti 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 estivi sono stati caratterizzati da un'alternanza omogenea di precipitazioni discrete e giornate soleggiate. Settembre infine è stato caratterizzato da un clima ideale con notti fresche e giornate calde e soleggiate fino alla fine della vendemmia. Le viti hanno così lavorato al meglio e l'uva è arrivata in cantina ad un grado di maturazione ottimale.

## Note tecniche

**Provenienza:** Tenuta di CastelGiocondo, Montalcino

**Varietà:** Sangiovese

**Grado Alcolico:** 15%

**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

"Aromi caldi minerali, di frutti neri e a seguire noci; corpo pieno, tannini morbidi e un finale saporoso. Esprime frutta matura con sfumature sapide che danno a questo rosso una meravigliosa succulenza. È denso e teso ora, ma darà tanto piacere in futuro. E' già al massimo. Perfetto da bere anche subito" 97/100 su JamesSuckling.com

**Abbinamento:** Brasato, filetto di manzo, formaggi stagionati.

# Premi e Riconoscimenti

JamesSuckling.Com: 97 Punti

The Wine Advocate: 94 Punti

Joe d'Angelo International Wine Report: 95 Punti

Wine Spectator: 93 Punti