FRESCOBALDI
TOSCANA

CastelGiocondo 2010



Formati

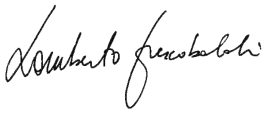
0,375l – 0,750l – 1,5 Magnum – 3,0 Doppio Magnum – 5,0 Jeroboam

FRESCOBALDI
TOSCANA

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 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 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