

  
**FRESCOBALDI**  
TOSCANA

## CastelGiocondo 2011



Formati

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

## CastelGiocondo 2011

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

L'annata 2011 ha avuto un decorso regolare: una primavera con una buona piovosità e temperature miti, una prima parte dell'estate calda e con temperature gradevoli che hanno permesso alle viti e all'uva di giungere alla fase dell'invasatura in condizioni ottimali. Nella seconda metà di Agosto si è avuto un incremento termico che ha consentito al Sangiovese di avere maturazione straordinaria. Le uve, alla raccolta, si presentavano molto concentrate, intensamente colorate e con un eccellente stato sanitario.

## Note tecniche

**Provenienza:** Tenuta di CastelGiocondo, Montalcino

**Varietà:** Sangiovese

**Grado Alcolico:** 14,20%

**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

Di colore rosso rubino intenso, si esprime con netti aromi di lampone e melograno arricchito da eleganti note floreali, in bocca preciso ed armonico si articola con una elegante trama tannica e una lunga sensazione sapida e minerale.

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

# Premi e Riconoscimenti

JamesSuckling.Com: 93/100

Wine Spectator: 91 Punti

Vinous: 91 Punti

The Wine Advocate: 91 Punti

Decanter: Gold Award

Falstaff: 91 Punti

Wine Enthusiast: 92 Punti