FRESCOBALDI
TOSCANA

CastelGiocondo 2011



Formati

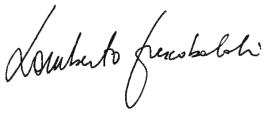
0,375l – 0,750l – 1,5 Magnum – 3,0 Doppio Magnum – 5,0 Jeroboam

FRESCOBALDI
TOSCANA

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'invaiatura 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 colorare 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