FRESCOBALDI
TOSCANA

CastelGiocondo 2012



Formati

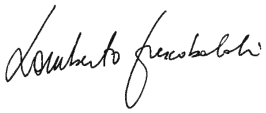
0,375l – 0,750l – 1,5 Magnum – 3,0 Doppio Magnum – 5,0 Jeroboam

FRESCOBALDI
TOSCANA

CastelGiocondo 2012

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 campagna viticola è stata caratterizzata da temperature elevate durante la stagione estiva e da una piovosità contenuta. L'andamento stagionale particolarmente asciutto ha favorito uno sviluppo armonioso delle uve. Nonostante la raccolta sia stata molto lunga, le nostre uve hanno mantenuto uno stato sanitario perfetto sino alla fine. Primo passo per ottenere dei buoni vini. La luce e il calore del 2012 daranno ai vini di CastelGiocondo una potenza e una ricchezza straordinarie.

Note tecniche

Provenienza: Tenuta di CastelGiocondo, Montalcino
Varietà: Sangiovese
Grado Alcolico: 14,50%
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 2017, dopo aver trascorso 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 Punti
International Wine Report: 93 Punti
The Wine Advocate: 92 punti