

  
**FRESCOBALDI**  
TOSCANA

## CastelGiocondo 2013



Formati

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

## CastelGiocondo 2013

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.

*Antonio Frescobaldi*

## Andamento climatico

La campagna viticola 2013 ha avuto una primavera ed un inizio estate che hanno visto piogge regolari, frequenti e ben distribuite nel tempo, questo ha consentito uno sviluppo delle vigne senza ostacoli climatici. A seguito, un'estate calda ma senza picchi di calore, ha permesso un ottimo inizio di maturazione. Durante la fase di maturazione, grazie ad una favorevole alternanza di notti fresche e giornate soleggiate, le uve hanno accumulato ricche quantità di sostanze nobili, quali antociani e tannini, preservando i delicati aromi varietali.

## Note tecniche

**Provenienza:** Tenuta di CastelGiocondo, Montalcino

**Varietà:** Sangiovese

**Grado Alcolico:** 14,50%

**Tempo Macerazione:** 30 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 2018, dopo aver trascorso 2 anni in legno e 4 mesi in bottiglia

## Note degustative

Brunello CastelGiocondo 2013 si presenta di colore rosso rubino intenso. Al naso si esprime con netti aromi di lampone e frutti rossi arricchito da eleganti note di violetta. In bocca avvolgente ed armonico si articola con una elegante trama tannica ed una lunga sensazione sapida e minerale.

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

# Premi e Riconoscimenti

Wine Enthusiast: 96 Punti

Wine Spectator: 93 Punti

Mundus Vini: Gold Medal

Decanter: 91 Punti

JamesSuckling.Com: 95 Punti