FRESCOBALDI
TOSCANA

CastelGiocondo 2013



Formati

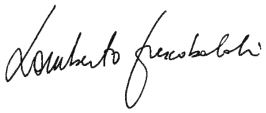
0,375l – 0,750l Bottiglia – 1,5l Magnum – 3,0l Doppio Magnum – 5,0l Jeroboam

FRESCOBALDI
TOSCANA

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.



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