FRESCOBALDI
TOSCANA

CastelGiocondo 2015

Formati

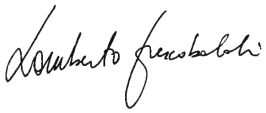
0,375 lt - 0,75 lt - 1,5 lt - 3 lt

FRESCOBALDI
TOSCANA

CastelGiocondo 2015

Brunello di Montalcino DOCG

"CastelGiocondo è un luogo unico a Montalcino, dove la grande varietà di esposizioni e di terreni – galestro, argille e sabbie plioceniche – regalano a questo Brunello infinite sfumature. Una poliedricità di note che evolvono nel tempo e che mi fanno venir voglia continuamente di scoprire, assaporare e ricordare."



Andamento climatico

Il Sangiovese di CastelGiocondo ha germogliato durante la prima settimana di aprile e ha continuato a crescere regolarmente, sfruttando le abbondanti riserve idriche lasciate dal 2014 e una piovosità nella norma dell'inverno 2015. La stagione è proseguita con un clima asciutto e soleggiato, che ha permesso uno sviluppo omogeneo della parete vegetativa. Luglio è stato molto caldo e secco con temperature di 5° C più elevate della media; grazie alle scelte agronomiche che perpetuiamo da anni, come le lavorazioni del terreno autunnali, semine di sovesci e la gestione della chioma, le viti non hanno risentito eccessivamente delle elevate temperature di luglio. Nella prima settimana di agosto, due piogge importanti hanno dato sollievo alle piante e abbassato le temperature permettendo alle viti di sintetizzare aromi, antociani e tannini; di primaria importanza per la qualità dei vini.

Vinificazione e maturazione

Le attente cure poste in vigna, assieme alle tipicità di questo inconfondibile terroir, hanno portato ad una bellissima vendemmia. Le uve di Sangiovese sono state vendemmiate a mano ed una volta arrivate in cantina, sottoposte ad una scrupolosa selezione. Le fermentazioni sono avvenute in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata, con rimontaggi frequenti soprattutto durante le prime fasi. Il vino è stato poi sottoposto ad un invecchiamento in legno, dove ha avuto modo di maturare, affinarsi ed equilibrarsi. CastelGiocondo Brunello è pronto all'immissione sul mercato 5 anni dopo la vendemmia e solo dopo un ulteriore affinamento in bottiglia.

Note degustative

CastelGiocondo Brunello 2015 si presenta di un colore rosso rubino profondo. Al naso si esprime con nettissimi aromi di frutti di bosco e visciole sotto spirito. La cannella, il tabacco, la menta e le foglie di tè compongono un quadro aromatico molto complesso dove ogni componente si alterna senza prevalere sulle altre. In bocca è avvolgente, con tannini vellutati che conferiscono una sensazione cremosa. La componente alcolica è bilanciata da una fresca sensazione balsamica e sapido minerale. Lunghissimo il finale, tipico dei CastelGiocondo di grandi annate.

Premi e Riconoscimenti

James Suckling: 97 Punti
Wine Enthusiast: 96 Punti "Editors' Choise"
Falstaff: 95 Punti
Decanter: 94 Punti
Wine Spectator: 93 Punti
Wine Advocate: 93 Punti
Bibenda: 5 grappoli