FRESCOBALDI
TOSCANA

CastelGiocondo 2016



Formati

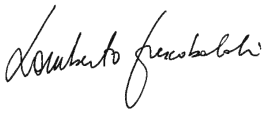
0,75l – 1,5l Magnum – 3l Doppio Magnum – 5l Jeroboam

FRESCOBALDI
TOSCANA

CastelGiocondo 2016

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." Lamberto Frescobaldi



Andamento climatico

Il 2016 è stata un'annata impegnativa, lunga, con molte sollecitazioni, ma alla fine una delle migliori di sempre. L'inverno particolarmente mite ha determinato un germogliamento leggermente anticipato rispetto alla norma: si potevano vedere le gemme schiudersi già a fine marzo; per contro la primavera è stata fresca e con diverse piogge, per culminare con un giugno molto poco estivo con temperature al disotto delle medie del periodo. Una primavera temperata quindi, che ha determinato un progressivo rallentamento delle fasi vegetative e di conseguenza un ritardo nella fioritura e nella successiva invaiatura. L'estate calda ma senza eccessi, con alcune provvidenziali piogge ad agosto, ha fatto sì che le viti affrontassero l'ultima fase della maturazione in un eccellente stato fisiologico e con uve perfettamente sane. Poi, gli ultimi dieci giorni di settembre ricchi di sole, escursioni termiche tra giorno e notte, vento fresco ed asciutto di tramontana con livelli di umidità bassissimi, ci hanno consentito di portare a termine una vendemmia puntuale, accurata, con uve fragranti, molto mature, sane, perfettamente equilibrate.

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 2016 rappresenta un ulteriore capitolo capace di raccontarsi magnificamente. Il suo colore è rosso rubino intenso e vivace. Il suo ampio bouquet è estremamente elegante; il naso è inizialmente pervaso da sensazioni fruttate. Predominano i profumi di piccoli frutti di bosco e frutti rossi maturi accompagnati da un'elegante nota floreale. Lasciandolo aprire si sprigionano sentori speziati e una punta balsamica, che lo rendono estremamente equilibrato e complesso. In bocca rivela una trama tannica fitta ed elegante che, assieme alla sua caratteristica sensazione minerale, avvolge il palato ed impressiona per la sua armonia. Il finale è lungo, caldo e persistente, con il ritorno delle componenti speziate dolci e balsamiche.

Premi e Riconoscimenti

James Suckling: 95 Punti
Wine Advocate: 93 Punti
Falstaff: 95 Punti
Vinous: 93 Punti
Luca Gardini: 97+ Punti