FRESCOBALDI
TOSCANA

CastelGiocondo 2017

Formati

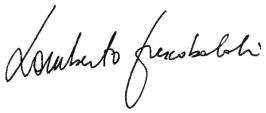
0,75 lt., 1,5 lt., 3 lt, 5 lt

FRESCOBALDI
TOSCANA

CastelGiocondo 2017

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

La stagione 2017 è stata caratterizzata da un inverno piuttosto mite con temperature leggermente al di sopra delle medie. Il periodo estivo e quello primaverile sono stati caratterizzati da temperature elevate e da una piovosità contenuta. La combinazione tra i terreni argillosi e l'andamento stagionale particolarmente asciutto, hanno comportato una crescita vegetativa con conseguente fase di maturazione eccellente. Le uve sono arrivate al momento della vendemmia sane, intatte e ben concentrate. L'abbondanza di luce ed il calore del 2017 hanno dato ai vini di CastelGiocondo una potenza e una ricchezza straordinarie.

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 una maturazione in legno, dove ha avuto modo di maturare 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 2017 ha un colore rosso rubino intenso e brillante. Come ogni annata, anche la 2017, ci ha regalato una meravigliosa eleganza. Bouquet caratterizzato da sentori fruttati specialmente nel suo incipt, con note che ricordano il lampone, il ribes nero ed anche il melograno; belle anche le sensazioni floreali di viola e rosa, estremamente armoniche e fascinose. Con il tempo la sua maturità diventa estremamente interessante, aprendo a note speziate come il pepe bianco, il chiodo di garofano e l'anice ma anche a sensazioni tostate e a note più evolute come quelle di torrefazione e di liquirizia. Al palato la trama tannica è fitta e bella la mineralità percepita. Vino incredibilmente armonico, dal finale lungo e persistente.