FRESCOBALDI
TOSCANA

CastelGiocondo 2018

Formati

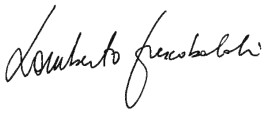
0,75 lt., 1,5 lt., 3 lt, 5 lt

FRESCOBALDI
TOSCANA

CastelGiocondo 2018

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 fanno venir voglia continuamente di scoprire, assaporare e ricordare."



Andamento climatico

La stagione 2018 è stata caratterizzata da un inverno fresco e piovoso, con un germogliamento nella norma. La primavera, piovosa nel periodo della fioritura, ha rallentato l'allegagione abbassando naturalmente il carico produttivo delle piante. L'estate è stata asciutta, con poche piogge, ma grazie alla riserva idrica creatasi in primavera, non ci sono stati problemi. Questa situazione ha consentito un regolare svolgimento dell'invaiatura ed un'ottima maturazione, con notti fresche ideali per lo sviluppo dei profumi e del colore. La tramontana di metà settembre ha portato ad un abbassamento delle temperature. La stagione fresca, ventilata ma soleggiata è stata particolarmente favorevole per il Sangiovese che ha potuto completare la propria maturazione accumulando un grande potenziale aromatico e polifenolico. Le uve sono arrivate al momento della vendemmia sane, intatte e con la giusta concentrazione.

Vinificazione e maturazione

Un andamento climatico così regolare ha permesso di vendemmiare a mano senza particolari difficoltà ed una volta arrivate in cantina, sono state sottoposte ad una scrupolosa selezione sui banchi di cernita. 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 nelle grandi botti, dove ha avuto modo di maturare ed "elevarsi", fina al raggiungimento dell'equilibrio e dell'armonia definivi. CastelGiocondo Brunello è pronto all'immissione sul mercato 5 anni dopo la vendemmia e solo dopo un ulteriore affinamento in bottiglia.

Note degustative

CastelGiocondo 2018 ha una veste rosso rubino intenso e brillante. Castelgiocondo si distingue sempre per la sua eleganza, caratteristica che in quest'annata è, se possibile, ancora più marcata. Le note fruttate, le prime a colpire i nostri recettori olfattivi, sono dominate dal mirtillo e dalla mora di rovo, affiancate dal ribes nero ed altri frutti di bosco. Seguono ricordi floreali di viola e di rosa canina, sempre presenti nel bouquet dei migliori Brunello di Montalcino. Nella sequenza olfattiva si fanno spazio nitidi sentori speziati di pepe nero, cardamomo, seguiti da un piacevole aroma di liquirizia. Al palato la trama tannica è fitta, ma senza particolari asperità, finemente affiancata da note minerali. La coerenza gusto-olfattiva e il finale lungo e persistente lo rendono particolarmente equilibrato.