FRESCOBALDI
TOSCANA

CastelGiocondo 2019



Formati

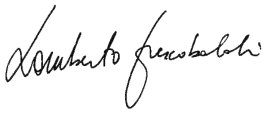
0,75 lt., 1,5 lt., 3 lt, 5 lt

FRESCOBALDI
TOSCANA

CastelGiocondo 2019

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 2019 è stata caratterizzata da un inverno freddo e abbastanza asciutto, con un germogliamento nella prima settimana di aprile come nella norma. La primavera, piovosa nel periodo della fioritura, ha rallentato l'allegagione abbassando naturalmente il carico produttivo delle piante. Le piogge di maggio hanno creato un'importante riserva idrica. 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, sicuramente una grande annata per il Brunello di Castel Giocondo.

Note tecniche

Grado Alcolico: 14,5%

Vinificazione e maturazione

Un andamento climatico quasi perfetto ha permesso di vendemmiare a mano senza alcuna 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.

Note degustative

Alla vista si presenta di un bel rosso rubino brillante. Il Brunello di Montalcino di Castelgiocondo in un'annata particolarmente felice come il 2019 esprime un'eleganza straordinaria, in un vino particolarmente complesso ed intenso al naso. Il frutto domina le prime sensazioni olfattive, con sentori di mora di rovo molto netti, cui fanno da contorno diversi altri frutti di bosco. Onnipresenti nel Brunello di Castelgiocondo le note floreali di viola e di rosa selvatica. Speziato, dritto, fresco, con ricordi di fave di cacao e sottobosco che affiancano la noce moscata ed altre immancabili sensazioni speziate molto variegate. Al palato la tessitura tannica è molto fitta e sorretta da un corpo generoso, in un equilibrio gustativo molto appagante. Lunghissimo il finale con un tocco di radice di liquirizia a sottolinearne la PAI.