FRESCOBALDI
TOSCANA

CastelGiocondo 2020



Formati

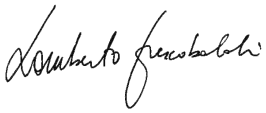
0,75 lt., 1,5 lt., 3 lt, 5 lt

FRESCOBALDI
TOSCANA

CastelGiocondo 2020

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 2020 è iniziata con una piovosità piuttosto limitata nei mesi invernali, dopo il ripristino delle riserve idriche avvenuto negli ultimi mesi del 2019. Le riserve idriche generate in questo periodo hanno consentito di affrontare le più alte temperature del periodo estivo da giugno ad agosto. Le viti hanno iniziato il loro germogliamento negli ultimi giorni di marzo. L' inizio della fioritura è stato registrato nella seconda quindicina di maggio con poi un decorso regolare favorito da un clima ideale con giornate calde, secche e lievemente ventose. L'assenza di piogge anche durante il periodo vendemmiale ha permesso di portare in cantina uve perfettamente mature, sane e strutturate. Perfetti il corredo fenolico ed il tenore zuccherino.

Vinificazione e maturazione

Le uve, 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 dove ha avuto modo di maturare ed "elevarsi", fino al raggiungimento dell'equilibrio e dell'armonia definivi. È seguito un affinamento in bottiglia.

Note degustative

Brunello CastelGiocondo 2020 presenta un meraviglioso color rosso rubino intenso e brillante. Anche in quest'annata così favorevole si caratterizza per un'eleganza inconfondibile e per un'intrigante complessità. Il bouquet si apre con note floreali seguite da sensazioni fruttate che rimandano a piccoli frutti rossi e neri. Seguono sentori terziari e speziati, quali liquirizia, noce moscata, foglie di tè verde e chicco di caffè. La trama tannica è elegante e fitta, la mineralità avvolge il palato ed impressiona per la sua armonia. Lungo e persistente sul finale.