FRESCOBALDI
TOSCANA

CastelGiocondo 2021



Formati

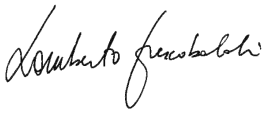
0,75 lt., 1,5 lt., 3 lt, 5 lt

FRESCOBALDI
TOSCANA

CastelGiocondo 2021

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 2021 sarà da ricordare come un'annata dinamica. Dopo un inverno piovoso e mite, che aveva comportato un leggero anticipo del germogliamento, ad inizio aprile le temperature si sono abbassate bruscamente rallentando leggermente la crescita dei germogli. Da maggio in poi le temperature sono andate rialzandosi, portando ad un'estate che verrà ricordata sia per le belle escursioni termiche giorno notte che per il lungo periodo di caldo intenso. Gli acini si sono presentati alla raccolta in uno stato sanitario perfetto, grazie a temperature miti e alla bassa umidità.

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

CastelGiocondo 2021 presenta un colore rosso rubino brillante e profondo. Il bouquet è intenso e vario, con sentori che rimandano ad eleganti note floreali di viola mammola e rosa canina e a note di frutti di bosco. Nitidi sentori speziati si fanno largo in un secondo momento rimandando all'anice stellato ed al pepe bianco e nero. Meraviglioso il terziario che pervade l'olfatto parlandoci della foglia di tè, della foglia di tabacco e del chicco di caffè. Sul finale una leggera balsamicità con rimando alla liquirizia. Fresco, rotondo, tannico al palato, con tannini mai aggressivi ma ben maturi e carezzevoli. Lunghissimo il finale ed estremamente persistente.