


FRESCOBALDI
TOSCANA

CastelGiocondo 2005



Formati

0,375 l, 0,75 l, 1,5 l, 3 l

CastelGiocondo 2005

Brunello di Montalcino DOCG

Nasce da una rigorosissima selezione di sole uve Sangiovese nel vigneto, dove si rispettano scrupolosamente tutte le caratteristiche necessarie ad esaltare questo antico vitigno: l'altitudine ideale, i suoli drenanti e l'esposizione a sud-ovest. E' un vino di grande struttura, elegante, equilibrato, con profumi intensi e grande finezza.

Antonio Frescobaldi

Andamento climatico

Dopo una stagione climatica altalenante che ha richiesto una gestione attenta, specie in alcune zone, non si poteva aspettare un raccolto migliore. L'ottima qualità delle uve ha dimostrato quanto sia importante un attento lavoro nel vigneto. Infatti, dove le viti sono su terreni profondi e ben drenati e la gestione delle piante è stata accurata e la defoliazione abbondante, gli acini si presentano di ottimo livello. La primavera mite e il clima fresco dei mesi estivi ha portato all'inviatura nella prima settimana d'agosto. La raccolta è iniziata dunque con 15 giorni di ritardo rispetto alla media delle ultime annate.

Note tecniche

Provenienza: Tenuta di Castel Giocondo, Montalcino

Varietà Vino: Sangiovese 100%

Grado Alcolico: 14%

Tempo Macerazione: 32 giorni

Fermentazione Malolattica: Svolta dopo quella alcolica

Contenitori Maturazione: Barriques di rovere francese e botti di rovere di Slavonia

Tempo Maturazione: dalla vendemmia al 1 gennaio del quinto anno successivo, dopo aver trascorso minimo 2 anni in legno e 4 mesi in bottiglia

Note degustative

Note organolettiche: Alla vista si presenta rosso rubino intenso con vividi riflessi granato sull'unghia. È limpido, brillante e di bella consistenza. Al naso risulta intenso e complesso, con sentori che spaziano dai piccoli frutti a bacca rossa e nera come prugna, ribes e mora, a note floreali di viola mammola e rosa canina alle spezie e alla vaniglia. Nel finale emergono anche note tostate di caffè, cacao e tabacco. In bocca è caldo, morbido ed equilibrato con una buona acidità e con tannini fini ed avvolgenti. Il finale è lungo e persistente con lievi accenni fruttati nel retrogusto.

Abbinamento: Brasato, filetto di manzo, formaggi stagionati.