

  
**FRESCOBALDI**  
TOSCANA

## CastelGiocondo 2009



Formati

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

## CastelGiocondo 2009

Брунелло ди Монтальчино DOCG

CastelGiocondo производится из тщательного отобранных ягод санджовезе с виноградника, расположенного на идеальной высоте, с хорошим дренажем почв и юго-западной экспозицией, что в совокупности даёт возможность создавать наивысшее проявление этого старинного сорта. Это элегантное, сбалансированное вино с потрясающей структурой.



## Климатическая тенденция

Сезон выращивания винограда в регионе Кастельджокондо завершился 9 октября. Весенние проливные дожди стали настоящим испытанием для работников виноградника. Им пришлось обрабатывать виноградные листья, чтобы предотвратить поражение растений грибами, но в то же время в результате дождей пополнились запасы грунтовых вод. После умеренных дождей в июне и июле виноградная лоза начала расти с новой силой. Созревание ягод ускорилось. В результате этого на лозе сформировались плоды высочайшего качества. Они созрели немного раньше в сравнении с прошлогодним урожаем.

## Характеристики территории

**Происхождение:** Поместье Кастельджокондо, Монтальчино

**Сорт Вино:** 100% санджовезе

**Алкогольная степень:** 14,5% Об

**Время мацерации:** 32 дня

**Яблочно-молочное брожение:** непосредственно после спиртового брожения

**Ёмкости для выдержки:** в бочках из славонского и французского дуба

**Длительность выдержки:** после сбора до 1-го января 5-го следующего за ним года, после выдержки не менее 2 лет в дубе и 4 месяцев в бутылках

## Технические примечания

У брунелло Castelgiocondo 2009 живой, блестящий рубиновый цвет с оттенками киновари. В аромате ягодное ассорти, среди которых преобладает ежевика, и цветочные тона фиалки. Чёрный перец и кардамон, вслед за ними – свежие ноты можжевельника, обжаренных кофейных зёрен и лесного ореха. Вино плотное, с плотной текстурой и элегантными танинами. Финал очень долгий и тёплый; насыщенные пряные и фруктовые тона прекрасно сбалансированы. Продегустировано Серджио ди Лорето в феврале 2014 года.

**Сопражение:** Рагу из говядины, блюда из тушёного мяса и выдержанные сыры

# Призы и награды

JamesSuckling.Com: 94 Points

JamesSuckling.Com: 94 Points - TOP 100 Toscana