FRESCOBALDI
TOSCANA

CastelGiocondo 2011



Formati

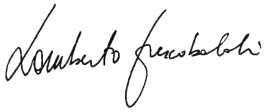
0,375l – 0,750l – 1,5 Magnum – 3,0 Double Magnum – 5,0 Jeroboam

FRESCOBALDI
TOSCANA

CastelGiocondo 2011

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

2011-й год сбора винограда был регулярным: весна с достаточным количеством осадков и умеренными температурами, достаточно жарким началом лета и с приятными температурами, которые позволили лозе и винограду достичь стадии начала созревания в оптимальных условиях. Во второй половине августа наблюдалось повышение температуры, что позволило экстраординарное созревание Санджовезе. Виноград при сборе был концентрированным, с интенсивной окраской с отличным состоянием здоровья.

Характеристики территории

Происхождение: Поместье Кастельджокондо, Монтальчино
Сорт Вино: санджовезе
Алкогольная степень: 14,2% 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

Von intensiver rubinroter Farbe, mit klaren Aromen von Himbeere und Granatapfel, mit eleganten floralen Noten, im Mund präzise und harmonisch, mit einem eleganten Einschlag von Tanninen und einem langen würzigen und mineralischen Eindruck.

Сопряжение: Рагу из говядины, блюда из тушёного мяса и выдержанные сыры

Призы и награды

JamesSuckling.Com: 93
Wine Spectator: 91 Points
Vinous: 91 Points
The Wine Advocate: 91 Points
Decanter: Gold Award
Falstaff: 91 Points
Wine Enthusiast: 92 Points