FRESCOBALDI
TOSCANA

CastelGiocondo 2012

Formati

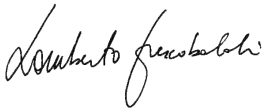
0,375l – 0,750l – 1,5 Magnum – 3,0 Double Magnum – 5,0 Jeroboam

FRESCOBALDI
TOSCANA

CastelGiocondo 2012

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

2012 год запомнился жарким и сухим летом. Сухость воздуха в течение всего сельскохозяйственного сезона способствовала гармоничному росту и созреванию винограда. Несмотря на то, что сбор урожая несколько затянулся, наш виноград всё это время сохранял прекрасное здоровье, что является первым шагом на пути к созданию хорошего вина. Солнечный и жаркий 2012 год наделил вина CastelGiocondo (КастельДжокондо) невероятной силой и богатством.

Характеристики территории

Происхождение: Поместье Кастельджокондо, Монтальчино
Сорт Вино: санджовезе
Алкогольная степень: 14,50% Об
Время мацерации: 32 дня
Яблочно-молочное брожение: непосредственно после спиртового брожения
Ёмкости для выдержки: в бочках из славонского и французского дуба
Длительность выдержки: с момента сбора урожая до 1-го января 2017 года, сперва не менее 2-х лет - в дубовых бочках, затем не менее 4-х месяцев - в бутылках.

Технические примечания

Его насыщенный рубиновый цвет подчёркивается ароматами малины и граната, которые, в свою очередь, усиливаются изысканными цветочными нотами. Вкус отчётливый и гамоничный, с приятными таниннами и долгим минеральным послевкусием.

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

Призы и награды

JamesSuckling.Com: 93 Points
International Wine Report: 93 Points
The Wine Advocate: 92 Points