

  
**FRESCOBALDI**  
TOSCANA

## CastelGiocondo 2012



Formati

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

## 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 гармоничный, с приятными танинами и долгим минеральным послевкусием.

**Сопрежение:** 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