FRESCOBALDI
TOSCANA

CastelGiocondo 2013

Formati

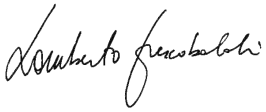
0,375l – 0,750l – 1,5 Magnum – 3,0 Double Magnum – 5,0 Jeroboam

FRESCOBALDI
TOSCANA

CastelGiocondo 2013

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

В 2013 году весной и в начале лета шли частые и регулярные дожди, что позволило лозе беспрепятственно развиваться. В дальнейшем, очень тёплое, но без всплесков сильной жары лето весьма способствовало хорошему началу созревания винограда. В период его созревания, благодаря чередованию солнечных дней с прохладными ночами, грозди набрали большое количество благородных компонентов, таких как таннины и антоцианидины, сохранив в себе разнообразие нежных ароматов.

Характеристики территории

Происхождение: Поместье Кастельджокондо, Монтальчино
Сорт Вино: санджовезе
Алкогольная степень: 14,50% Об
Время мацерации: 30 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 2018 года, сперва не менее 2-х лет - в дубовых бочках, затем не менее 4-х месяцев - в бутылках.

Технические примечания

Брунелло КастелДжокондо 2013 - вино насыщенного рубинового цвета. В букете явствуют нежные ароматы малины и других красных ягод; изысканные ноты фиалки делают его богаче. Вкус гармоничный и обволакивающий, с благородной танниновой структурой и долгим минеральным послевкусием.

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

Призы и награды

Wine Enthusiast: 96 Points
Wine Spectator: 93 Points
Mundus Vini: Gold Medal
Decanter: 91 Points
JamesSuckling.Com: 95 Points