


FRESCOBALDI
TOSCANA

CastelGiocondo 2014



Formati

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

CastelGiocondo 2014

Брунелло ди Монтальчино DOCG

Кастельджокондо — это уникальный уголок в Монтальчино, где большое разнообразие почв («галестро», глинистые, песчаные) и ландшафта дарят вину «Брунелло» множество оттенков вкуса. Многообразие вкусовых и ароматических нот, которые проявляются со временем, вызывает у меня желание постоянно открывать, пробовать и вспоминать это вино.



Климатическая тенденция

Зима 2014 года была мягкой, с высокой температурой, совсем не типичной для этого времени года. Весеннее пробуждение растений прошло в солнечные и тёплые дни. Лето, напротив, было свежим и дождливым и способствовало более медленному развитию растений. Отсутствие осадков, солнце и большие перепады дневной и ночной температуры во второй половине сентября ускорили созревание винограда и наполнили его ароматами, цветом и таннинами.

Винификация и выдержка

Несравнимый терруар, а также внимательный уход за лозой принесли прекрасный урожай. Виноград Санджовезе был собран вручную и по прибытии в винодельню подвергся тщательному отбору. Ферментация прошла в ёмкостях из нержавеющей стали inox при контролируемой температуре и частом перемешивании, в основном, на первом этапе. Затем вино долго находилось в деревянных бочках, где оно выдерживалось и гармонизировалось. Только после пяти лет в погребах и последующей выдержки в течение нескольких месяцев в бутылках, «Брунелло КастельДжокондо» готово к тому, чтобы вы с ним познакомились.

Технические примечания

Ещё до начала дегустации вино радует глаз: «Брунелло КастельДжокондо 2014» насыщенного и сияющего рубинового цвета. В аромате преобладают ягодные ноты — от малины до смородины, с лёгкими оттенками черники. Дразнящая и удивительно изысканная цветочная нота проявляется через несколько мгновений: это нота фиалки, которую невозможно не узнать. Затем постепенно высвобождаются пряные вторичные ноты, которые появились там благодаря долгой выдержке. Корица, перец, замша выступают одна за другой. В финале, подчёркивая крайнюю элегантность вина, проявляется бальзамическая нота. Вкус обволакивающий и впечатляющий гармонией, танниновой структурой и минеральной составляющей. Послевкусию долгое и устойчивое.

Призы и награды

Decanter: Silver Medal

Wine Spectator: 90 Points

JamesSuckling.Com: 92 Points