FRESCOBALDI
TOSCANA

CastelGiocondo 2015



Formati

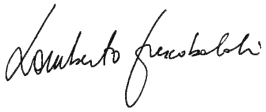
0,375 л, 0,75 л, 1,5 л, 3 л

FRESCOBALDI
TOSCANA

CastelGiocondo 2015

Брунелло ди Монтальчино DOCG

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

Лоза Санджовезе в КастельДжокондо начала распускать почки на первой неделе апреля и продолжала расти, пользуясь обильными запасами воды, оставшимися после осени 2014 года и дождей зимой 2015-го. Весенняя погода была солнечной и сухой, что позволило листовому покрову растений развиваться равномерно. Июль оказался очень сухим и жарким, температура превышала норму на 5°C. Благодаря нашим агрономным решениям, применяемым годами (осенняя обработка почвы, подкормка сидератами, уход за лозой), виноград не пострадал от июльского зноя. Два сильных дождя в начале августа полили растения и снизили температуру воздуха, позволив винограду синтезировать ароматические вещества, антоцианы и таннины — компоненты, которые больше всего влияют на качество вина.

Винификация и выдержка

Наша постоянная забота о винограднике, совместно с его неповторимым терруаром, принесли прекрасный урожай. Виноград Санджовезе, собранный вручную, по прибытию на винодельню подвергался тщательному отбору. Ферментация проходила в чанах из нержавеющей стали с температурным контролем при частом ремонтаже, особенно на начальном этапе. Затем вино было помещено для длительной выдержки в деревянные ёмкости, где оно созревало и достигало гармонии.Вино «КастельДжокондо Брунелло» готово поступить в продажу через 5 лет после сбора урожая и после финального этапа выдержки в бутылках.

Технические примечания

Вино «КастельДжокондо Брунелло 2015» имеет глубокий рубиново-красный цвет. В его аромате нежные ноты лесных ягод и «пьяной» вишни. Корица, табак, мята и чайный лист создают сложный ароматический букет, где один компонент сменяется другим, не затмевая остальные ароматы. Вкус обволакивающий, с бархатными таннинами, которые дарят ощущение кремообразности. Алкогольная составляющая прекрасно гармонирует с бальзамической свежестью и насыщенным минеральным вкусом.Послевкусие невероятно долгое, типичное для КастельДжокондо лучших урожаев.

Призы и награды

Wine Spectator: 93 Points
Wine Advocate: 93 Points
James Suckling: 97 Points
Decanter: 93 Points Medal Silver
Wine Enthusiast: 96 Points
Falstaff: 95 Points