FRESCOBALDI
TOSCANA

CastelGiocondo 2016



Formati

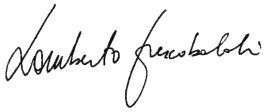
0,75 л, 1,5 л, 3 л, 5 л

FRESCOBALDI
TOSCANA

CastelGiocondo 2016

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" Lamberto Frescobaldi



Климатическая тенденция

2016 год был долгим и напряжённым, со множеством трудностей, но в итоге он оказался одним из лучших в истории виноделия. Очень мягкая зима создала условия для того, чтобы почки на лозе распустились раньше обычного: некоторые из них начали раскрываться уже в конце марта. Весна, напротив, была прохладной и дождливой. В довершение, июнь оказался совсем не летним, средняя температура была гораздо ниже нормы. Весенняя прохлада замедлила развитие лозы, поэтому цветение и начало созревания прошли позднее обычного. Остаток лета был жарким, но не чрезмерно. В августе несколько раз прошли дожди. Это способствовало тому, что во время последней фазы созревания лоза была в прекрасном состоянии, а виноград отличался здоровьем. Последние десять сентябрьских дней перед сбором урожая были солнечными, с хорошей разницей между дневной и ночной температурой, с сухим и свежим ветром трамонтана при низкой влажности воздуха. Они помогли нам собрать роскошный своевременный урожай ароматного, спелого и здорового винограда.

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 2016» открывает ещё одну великолепную главу в виноделии. Его цвет — рубиново-красный, живой и насыщенный. Обширный букет вина невероятно изыскан: в нем сразу проявляется целая феерия фруктовых ароматов — в основном, лесных ягод и других спелых красных ягод в сопровождении элегантной цветочной ноты. Затем на волю вырываются пряные ноты с тонким бальзамическим оттенком, которые обогащают и гармонизируют весь букет. С первого глотка сразу заметна плотная и изысканная таниновая текстура вина, которая со своей характерной минеральной составляющей даёт обволакивающий эффект и впечатляет гармонией. Финал продолжительный, тёплый и настойчивый, с возвращением сладких пряных и бальзамических нот.

Призы и награды

James Suckling: 95 Points
Wine Advocate: 93 Points
Falstaff: 95 Points
Vinous: 93 Points
Luca Gardini: 97+ Points