


FRESCOBALDI
TOSCANA

CastelGiocondo 2017



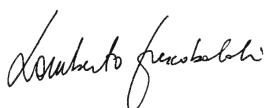
Formati

0,75 l, 1,5 l, 3 l, 5 l

CastelGiocondo 2017

Брунелло ди Монтальчино DOCG

“КастельДжокондо – уникальное место в Монтальчино, где большое разнообразие расположения виноградников и почв – галестро, глинистых, песчаных – дарит этому Брунелло бесконечное множество оттенков. Многообразие нот, которые раскрываются со временем и вызывают желание делать открытия, пробовать и запоминать”.



Климатическая тенденция

Зима 2017 года была мягкой, с температурой в среднем чуть выше нормы. Воздух весной и летом прогревался больше обычного, дожди были весьма скудными. Сочетание глубокой почвы, на которой выращивается Санджовезе, и необычно сухой погоды позволили лозе хорошо развиваться, а винограду – прекрасно созреть. К моменту сбора урожая виноград был здоровым, нетронутым и плотным. Обилие тепла и света в 2017 году наделило вина поместья КастельДжокондо необычайным богатством и силой.

Винификация и выдержка

Забота о лозе в сочетании с типичными качествами этого несравненного терруара принесли прекрасный урожай. Виноград Санджовезе собирали вручную. Как только он прибывал на винодельню, его сразу подвергали тщательному отбору. Ферментация проходила в ёмкостях из нержавеющей стали при контролируемой температуре и частом помешивании на первом этапе. Затем вино выдерживали в деревянных бочках, где оно смогло созреть и достичь гармонии. “КастельДжокондо Брунелло” готово поступить в продажу только через 5 лет после сбора урожая и заключительной выдержки в бутылках.

Технические примечания

“КастельДжокондо 2017” - вино насыщенного и сверкающего рубинового цвета. Как и в другие годы, вино урожая 2017 подарило нам чудесную изысканность. Букет характеризуется фруктовыми нотами, особенно в своём раскрытии. Их дополняют ноты малины, чёрной смородины и даже граната; прекрасны и оттенки фиалки и розы, они исключительно ароматны и пленительны. Со временем результат его долгой выдержки проявляется весьма интересно, раскрываясь пряными нотами, такими как белый перец, гвоздика, анис, а также дымными нотами и более утончёнными оттенками обжарки и лакричными нотами. Танниновая текстура очень плотная, отчётливо выражена минеральная составляющая. Невероятно гармоничное вино, с долгим и устойчивым послевкусием.



CAMPAIGN FINANCED ACCORDING TO EU REG. NO. 1308/2013