FRESCOBALDI
TOSCANA

CastelGiocondo 2017

Formati

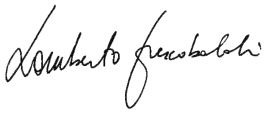
0,75 l, 1,5 l, 3 l, 5 l

FRESCOBALDI
TOSCANA

CastelGiocondo 2017

Brunello di Montalcino DOCG

« CastelGiocondo est un lieu unique à Montalcino où la grande diversité d'expositions et de sols – galestro, sables et argiles pliocènes – donne d'infinies nuances à ce brunello. Ses notes variées évoluent au fil du temps et me donnent sans cesse envie de les découvrir, de les savourer et de les garder en mémoire ».



Conditions climatiques

La saison 2017 a été marquée par un hiver plutôt doux avec des températures légèrement supérieures aux normales saisonnières. Le printemps et l'été ont été marqués par des températures élevées et une pluviosité modérée. La combinaison de sols argileux et d'une saison particulièrement sèche a permis une croissance végétative et une phase de maturation excellentes. Au moment de la récolte, les raisins étaient sains, intacts et bien concentrés. L'abondance de lumière et la chaleur de 2017 ont donné aux vins de CastelGiocondo une puissance et une richesse extraordinaires.

Vinification et élevage

Les soins minutieux apportés à la vigne et la typicité de ce terroir unique ont permis d'obtenir une très belle récolte. Les raisins de sangiovese ont été récoltés à la main et ont fait l'objet, une fois au chai, d'une sélection méticuleuse. La fermentation s'est déroulée dans des cuves en acier inoxydable à température contrôlée avec des remontages fréquents notamment lors des premières phases. Le vin a ensuite été élevé sous bois, où il a pu mûrir et trouver son équilibre. Ce n'est que 5 ans après la récolte et un vieillissement supplémentaire en bouteille que le CastelGiocondo Brunello est prêt à être commercialisé.

Dégustation

Le CastelGiocondo 2017 arbore une robe d'un rouge rubis intense et brillant. Comme les précédents, le millésime 2017 nous offre une superbe élégance. Le nez s'ouvre sur des arômes fruités avec des notes rappelant la framboise, le cassis et même la grenade ; les sensations florales de violette et de rose, extrêmement harmonieuses et fascinantes, sont tout aussi belles. Avec le temps, la maturité du bouquet devient extrêmement intéressante, laissant place à des notes épicées comme le poivre blanc, le clou de girofle et l'anis ainsi qu'à des sensations grillées et à des notes plus évoluées de torréfaction et de réglisse. En bouche, les tanins sont denses et la minéralité agréable. Un vin incroyablement harmonieux, à la finale longue et persistante.

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