



ACQUISTATO IL

"Castelgiocondo" Brunello di Montalcino DOCG 2019 2019

Il Brunello di Montalcino della Famiglia Frescobaldi



Svinando

Il Castelgiocondo è un vino che nasce dalla storia del castello di Montalcino. Il nome deriva da una leggenda secondo la quale il castello sarebbe stato fondato da un principe di Grecia, Giocandone, che aveva sposato una principessa di Montalcino. Il nome del castello è poi diventato Castelgiocondo, come si legge nella targa marmorea molto antica. Al tempo antico, questo castello era considerato il luogo più sicuro per i vini e i frumenti, dove venivano tenuti in deposito. Il nome di Castelgiocondo è diventato un marchio di qualità, di prestigio e di tradizione, un simbolo di eccellenza.

Castel Giocondo è oggi proprietà della famiglia Frescobaldi, una delle più antiche e prestigiose famiglie toscane. La storia del castello risale al 1200, quando il conte di Montalcino, Guido Frescobaldi, decise di costruire un castello fortificato per proteggere la sua terra. Il nome del castello venne poi scelto in onore del suo fondatore. Castel Giocondo è oggi una delle più rinomate aziende viticole della Toscana, con una produzione di vini di grande qualità e una storia che risale oltre 800 anni.

La Vigna

Terreno	galestro, argille e sabbie plioceniche
Esposizione	Sud Ovest 180-240m s.l.m.
Allevamento	Cordone speronato e guyot
Densità imp.	3000 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Toscana
Uve	Sangiovese 100%
Gradazione	14,50%
Temp. Servizio	18°
Quando Berlo	entro 10 anni da oggi
Abbinamento	Costata di Chianina

Vinificazione Le uve di Sangiovese sono state vendemmiate a mano ed una volta arrivate in cantina sottoposte ad una scrupolosa selezione. Le fermentazioni sono avvenute in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata, con rimontaggi frequenti soprattutto durante le prime fasi. Il vino è stato poi sottoposto ad un lungo invecchiamento in legno, dove ha avuto modo di maturare, affinarsi ed equilibrarsi. Segue un periodo di 5 anni in cantina ed un ulteriore affinamento di qualche mese in bottiglia.

Sensazioni Il senso della vista quello che per primo viene appagato. CastelGiocondo 2014 si presenta subito di un colore rosso rubino intenso e brillante. All'olfatto le note fruttate predominano, spaziando dal lampone al ribes, con vaghi sentori di mirtillo; pizzicante e sorprendente l'elegante nota floreale che emerge dopo qualche istante: inconfondibili sentori di violetta. Lasciandolo aprire si sprigionano le note speziate e terziarie dovute al lungo invecchiamento. La cannella, il pepe, il cuoio si rincorrono e sul finale, a ricordarci della sua estrema eleganza, una punta balsamica. In bocca avvolge totalmente ed

impressiona per la sua armonia, la sua fitta trama tannica e la sensazione minerale. Lungo e persistente il finale.

Se il cartello che indica l'inizio del paese riporta la magica parola Montalcino, il cuore dell'appassionato sobbalza nel petto. Qui la famiglia Frescobaldi possiede una cantina storica che si trova nei pressi del borgo di Castelgiocondo. Qui, inutile dirlo, è il Sangiovese l'unico protagonista dei vigneti ottimamente esposti e curati con un'attenzione maniacale. Disposti tra i 300 e i 400 metri sul livello del mare, i vigneti di questa tenuta garantiscono rese particolarmente basse da cui si ottengono vini dalla infinita longevità. Il Brunello Castelgiocondo viene presentato al mercato solo quando è davvero pronto, ossia dopo una lunghissima maturazione in cantina, tra barrique e botti grandi. Vino di grande struttura, elegante, equilibrato, con profumi intensi e grande finezza.

Trenta generazioni e oltre 700 anni di storia. Con questi due "biglietti da visita" l'azienda Frescobaldi si presenta sui mercati di tutto il mondo da assoluta protagonista con l'obiettivo di essere il più prestigioso produttore di vino toscano. L'azienda oggi può contare su una superficie vitata sterminata. Stiamo parlando di oltre 1000 ettari, sparsi nelle più interessanti zone vinicole della regione. La produzione annua si aggira intorno ai sette milioni di bottiglie e comprende tutte le denominazioni più importanti, dal Chianti al Pomino, passando per il Montalcino e la Maremma. In ogni area vengono coltivate le varietà tradizionali, grazie a una perfetta conoscenza degli specifici terroir. Mai come in questo caso… l'esperienza fa davvero la differenza.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821