



ACQUISTATO IL

"Castelgiocondo" Brunello di Montalcino DOCG Magnum ~~2019~~

Il Brunello di Montalcino della Famiglia Frescobaldi



Svinando[®]

La Vigna	
Terreno	galestro, argille e sabbie plioceniche
Esposizione	sud ovest
Allevamento	spalliera con potatura guyot
Densità imp.	3000
Il Vino	
Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Toscana
Uve	sangiovese 100%
Gradazione	14.5% vol
Temp. Servizio	18 gradi
Quando Berlo	entro 10 anni
Abbinamento	Menù di carne
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 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 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 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.