



Frescobaldi - Brunello CastelGiocondo

Brunello di Montalcino DOCG

Origine: Toscana

Vitigno: Sangiovese 100%

Affinamento: Barriques di rovere francese, botti di rovere di Slavonia

Aromi del vino: Frutti di bosco, mora, viola mammola, pepe nero, cardamomo, ginepro, caffè, nocciola tostata

Abbinamenti: Carni rosse, carni in umido, formaggi stagionati

Grado Alcolico: 14.5%

Temperatura: 18 - 20°

Il Brunello di Montalcino Castelgiocondo dei Marchesi de' Frescobaldi nasce nei vigneti dell'omonima tenuta, situata a Montalcino, in Toscana.

E' prodotto con uve Sangiovese in purezza, scrupolosamente selezionate e raccolte a mano durante la prima settimana di Ottobre. L'uva fermenta in tini di acciaio inox a una temperatura inferiore ai 30°C per 12 giorni e la macerazione si protrae per 32 giorni. Dopo la fermentazione malolattica, il vino è posto in barriques di rovere francese e botti di rovere di Slavonia dove matura per almeno 2 anni, quindi, una volta imbottigliato, affina per altri 4 mesi in cantina.

Il Castelgiocondo è un vino dal colore rosso rubino vivace e luminoso, arricchito da riflessi vermiglio. Al naso si apre con sentori di frutti di bosco, tra cui spicca la mora di rovo, e note floreali di viola mammola, che lasciano poi spazio a sfumature speziate di pepe nero e cardamomo, balsamiche di ginepro e empireumatiche di caffè e nocciola tostata. In bocca rivela una tessitura tannica fitta ed elegante e un corpo pieno. Il finale è molto lungo e caldo, con una componente speziata che spicca sulle intense note fruttate.

Perfetto per accompagnare carni rosse e brasati, è ideale in abbinamento a formaggi stagionati.



PREMI E RICONOSCIMENTI

GAMBERO ROSSO	2007	
AIS	2008	
ESPRESSO	2009	
VERONELLI	2007	
WINE SPECTATOR	2008	90/100
ROBERT PARKER	2008	89/100
LUCA MARONI	2006	86/99

