

Кастелджокондо Брунело ди Монталчино DOCG

Castelgiocondo Brunello di Montalcino DOCG



Произход

Държава	Италия
Винен регион	Тоскана, Брунело ди Монталчино DOCG
Винарна	Фрескобалди

Технически данни

Сортов състав	Сангювезе
Виг	Сухо червено вино
Разфасовки	375 мл, 750 мл, 1,5 Л
Затваряне	Естествен корк

Винификация

Големите грижи, положени в лозето, заедно с типичните характеристики на този безпогрешен тероар, водят до изключителна реколта. Гроздето се бере на ръка и се селектира повторно след пристигането му във винарната. Ферментацията протича в съдове от неръждаема стомана при контролирана температура с чести изпомпвания и потапяния на шапката, особено в ранните етапи на процеса.

Отлежаване

В големи дървени съдове за 5 години, последвани от период на отлежаване в бутилка.

Описание

Накратко

„Уникалното местоположение на CastelGiocondo в Монталчино, с неговото разнообразно изложение и терен – галестро, глина и плеоценски пясъци – предлага безкрайни нюанси в това изключително Брунело. Многопластово изживяване, което се развива с времето и ни примамва да открием, Вкусим и припомним отново и отново.“ ~ Ламберто Фрескобалди

Дегустационни бележки

Рубиненочервеният цвят е жив и наситен. Букетът е изключително елегантен с плодово начало - нотки на горски плодове и зрели червени плодове, придружени от нежни флорални нотки. Когато се остави да диша, се разкриват аромати на подправки и балсамови нотки, които придават за виното забележителен баланс и комплексност. На небце се разкрива плътна, но елегантна танинова текстура, която в комбинация с характерната минералност, обгръщат небцето и оставят трайно впечатление, благодарение на хармоничния си баланс. Финалът е дълъг, затоплящ и устойчив, с възвращащи се нотки на сладки подправки и балсамови тонове.

Съчетание с храна

Отлично се съчетава със стекове и ястия от дивеч с гъбени сосове, богати и кремообразни ризотота, яхнии или зрели сирена.

Бележки

