

BRUNELLO DI MONTALCINO CASTELGIOCONDO

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

NOME COMPLETO

Brunello di Montalcino DOCG Castelgiocondo Marchesi de' Frescobaldi 2010

DENOMINAZIONE

Brunello di Montalcino DOCG

ORIGINE

Toscana

VITIGNO

Sangiovese 100%

AFFINAMENTO

Barriques di rovere francese, botti di rovere di Slavonia

FORMATO

0.75

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°C

DEGUSTAZIONE

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 lumisoso, 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.