

CASTELGIOCONDO BRUNELLO 2015

Brunello di Montalcino DOCC

“CastelGiocondo è un luogo unico a Montalcino, dove la grande varietà di esposizioni e di terreni – galestro, argille e sabbie plioceniche – regalano a questo Brunello infinite sfumature. Una poliedricità di note che evolvono nel tempo e che mi fanno venir voglia continuamente di scoprire, assaporare e ricordare.”

ANDAMENTO CLIMATICO:

Il Sangiovese di CastelGiocondo ha germogliato durante la prima settimana di aprile e ha continuato a crescere regolarmente, sfruttando le abbondanti riserve idriche lasciate dal 2014 e una piovosità nella norma dell'inverno 2015. La stagione è proseguita con un clima asciutto e soleggiato, che ha permesso uno sviluppo omogeneo della parete vegetativa. Luglio è stato molto caldo e secco con temperature di 5 °C più elevate della media; grazie alle scelte agronomiche che perpetuiamo da anni, come le lavorazioni del terreno autunnali, semine di sovesci e la gestione della chioma, le viti non hanno risentito eccessivamente delle elevate temperature di luglio.

Nella prima settimana di agosto, due piogge importanti hanno dato sollievo alle piante e abbassato le temperature permettendo alle viti di sintetizzare aromi, antociani e tannini; di primaria importanza per la qualità dei vini.

VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO:

Le attente cure poste in vigna, assieme alle tipicità di questo inconfondibile terroir, hanno portato ad una bellissima vendemmia. Le uve di Sangiovese sono state vendemmate 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 invecchiamento in legno, dove ha avuto modo di maturare, affinarsi ed equilibrarsi.

CastelGiocondo Brunello è pronto all'immissione sul mercato 5 anni dopo la vendemmia e solo dopo un ulteriore affinamento in bottiglia.

NOTE DI DEGUSTAZIONE:

CastelGiocondo Brunello 2015 si presenta di un colore rosso rubino profondo. Al naso si esprime con nettissimi aromi di frutti di bosco e visciole sotto spirito. La cannella, il tabacco, la menta e le foglie di tè compongono un quadro aromatico molto complesso dove ogni componente si alterna senza prevalere sulle altre. In bocca è avvolgente, con tannini vellutati che conferiscono una sensazione cremosa. La componente alcolica è bilanciata da una fresca sensazione balsamica e sapido minerale.

Lunghissimo il finale, tipico dei CastelGiocondo di grandi annate.



FORMATI: 0,375 lt - 0,75 lt - 1,5 lt - 3 lt

