

CASTELGIOCONDO BRUNELLO 2014

Brunello di Montalcino DOCG

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:

La stagione invernale si è caratterizzata per temperature piuttosto miti, a dir poco atipiche per il periodo dell'anno. Il risveglio vegetativo primaverile è stato accolto da giornate assolate e tiepide.

L'estate fresca, al contrario, caratterizzata da abbondanti piogge, ha favorito uno sviluppo vegetativo più lungo. L'assenza di piogge, il sole e le grandi escursioni termiche tra giorno e notte, durante la seconda metà di Settembre, hanno accelerato la maturazione consegnandoci uve ben ricche e cariche di componenti aromatici, coloranti e strutturali.

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 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 è stato poi sottoposto ad un lungo invecchiamento in legno, dove ha avuto modo di maturare, affinarsi ed equilibrarsi. Solo dopo un periodo di 5 anni in cantina ed un ulteriore affinamento di qualche mese in bottiglia, CastelGiocondo è risultato pronto a farsi conoscere.

NOTE DI DEGUSTAZIONE:

Il senso della vista è quello che per primo viene appagato. CastelGiocondo 2014 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 sua armonia, la sua fitta trama tannica e la sensazione minerale. Lungo e persistente il finale.



FORMATI: 0,375l – 0,750l Bottiglia – 1,5l Magnum – 3,0l Doppio Magnum – 5,0l Jeroboam

