



## BRUNELLO CASTELGIOCONDO FRESCOBALDI

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

È 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 ad 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, cui segue affinamento per 4 mesi in bottiglia prima dell'immissione in commercio.

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, arricchiti da note floreali di viola mammola, che lasciano poi spazio a sfumature speziate di pepe nero e cardamomo, balsamiche di ginepro ed 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
WINE SPECTATOR	2010	93/100
WINE SPECTATOR	2011	91/100
ROBERT PARKER WINE ADVOCATE	2008	89/100
ROBERT PARKER WINE ADVOCATE	2010	94/100
LUCA MARONI	2006	86/99

