

## CastelGiocondo, Brunello di Montalcino DOCG

### Frescobaldi – CastelGiocondo, Toskana

Kategorie:	Rotwein
Rebsorte:	Sangiovese
Geschmack:	trocken
Kurzbeschreibung:	intensive Beerenfrucht, würzig, vollmundig
Alkohol:	15,0 vol.%
Serviertemperatur:	16-18 °C
Servierempfehlung:	zu geschmortem Rindfleisch, Gulasch und gereiftem Käse
Verfügbare Formate:	0,75 Liter; 1,5 Liter
Artikel-Nr.:	10 45 92

#### Charakteristika

Rubinrot. In der Nase beeindruckt er mit einem komplexen Bouquet aus intensiven Fruchtaromen von Brombeere, Johannisbeere und Sauerkirsche, ergänzt von Veilchenduft und Gewürznoten von schwarzem Pfeffer, Nelke, Tabak und Leder. Am Gaumen präsentiert er sich warm und weich, schön frisch und vollmundig mit deutlichen Tanninen.

#### Klima/Terroir

Dank der unterschiedlichen Höhenlagen weist Castel Giocondo unterschiedliche Gesteinsarten mit vier Bodentypen auf: Galestro, tonhaltige und mergelige Böden, Sand und verschiedenartige Konglomerate sowie tonhaltige Böden mit kalkhaltiger Matrix.

#### Ausbau

Nach einer selektiven Lese werden die Trauben schonend gepresst und temperaturgesteuert vergoren. Anschließend reift er 24 Monate in Barrique-Fässern und weitere 4 Monate auf der Flasche.

#### Das Weingut

Seit 700 Jahren verkörpert die Familie Frescobaldi die Toskana in deren innerstem Wesen, erzählt deren Geschichte, offenbart deren Kunst und Jahrtausende alte Kultur. Bereits in der Renaissance wurden ihre Weine an vielen europäischen Höfen getrunken, wie im englischen Königshaus von Heinrich VIII und am Hofe des Papstes. Ihre bedeutende Stellung unter den bekanntesten Weinerzeugern auf europäischem Niveau verdankt die Familie Frescobaldi dem hohen Ansehen ihrer Weine und ihrem jahrelangen Bemühen um die Bewahrung und Aufwertung des Potentials, das in der toskanischen Landschaft steckt. Die Kombination von Terroir und Innovationsgeist bilden die Basis für die Philosophie des Unternehmens.

