

CastelGiocondo Grappa di Brunello

Frescobaldi – CastelGiocondo, Toskana



Kategorie:	Spirituose - Grappa
Rebsorte:	Sangiovese
Geschmack:	trocken
Kurzbeschreibung:	harmonisch, samtig, weich
Alkohol:	45 vol.%
Serviertemperatur:	16-18 °C
Servierempfehlung:	Ideal am Ende einer Mahlzeit, bittere Schokolade
Verfügbare Formate:	0,7 Liter
Artikel-Nr.:	10 44 69

Charakteristika

Klare Farbe. Er bietet der Nase zarte, volle und andauernde Düfte. Der Geschmack ist entschieden, harmonisch gut ausgeglichen; im Mund hat man eine Sensation von samtiger Weichheit.

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

Dieses Destillat wird aus dem Trester der Sangiovese-Traube hergestellt, der für die Produktion des CastelGiocondo Brunello di Montalcino bestimmt ist.

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.

