

FRESCOBALDI

D.O.C.G. Brunello di Montalcino

La ubicación única de Castel Giocondo en Montalcino, con su variada exposición y terreno (galestro, arcilla y arenas del Pleoceno), ofrece infinitos matices a este Brunello. Una experiencia multifacética que evoluciona con el tiempo y que invita a descubrir, probar y recordar, una y otra vez.

Equilibrado y lleno de caracter.

El resultado de una rigurosa selección de uvas únicamente Sangiovese en el viñedo, donde se cumplen escrupulosamente todas las características necesarias para mejorar esta antigua variedad de vid.



CASTELGIOCONDO BRUNELLO 2015

FORMATOS

0,75 L

VARIEDADES

100% Sangiovese.

VINIFICACIÓN

30 días de maceración. Fermentación maloláctica inmediatamente después de la fermentación alcohólica.

Crianza de 2 años en barricas de roble eslavo y francés y después 4 meses en botella antes de su salida al mercado.

NOTAS DE CATA

De color rojo rubí intenso. Aromas de frambuesa y frutos rojos de verano, enriquecidos aún más por elegantes notas florales (violetas). En el paladar Castel Giocondo Brunello 2013 es un vino armonioso y bien definido con elegantes taninos y una persistencia sávida y mineral. El vino tiene un final largo y persistente.

MARIDAJE

Guisos de ternera, carnes a la brasa y quesos curados.

ASEUNIV, S.L.

TNO- 91 302 02 47 FAX- 91 766 19 41

aseuniv@aseuniv.com