



CASTELGIOCONDO 2006

DENOMINAZIONE: Brunello di Montalcino DOCG

GENERALITÀ: Nasce da una rigorosissima selezione di sole uve Sangiovese nel vigneto, dove si rispettano scrupolosamente tutte le caratteristiche necessarie ad esaltare questo antico vitigno: l'altitudine ideale, i suoli drenanti e l'esposizione a sud-ovest. È un vino di grande struttura, elegante, equilibrato, con profumi intensi e grande finezza.

ANDAMENTO CLIMATICO Quest'anno la vendemmia si è mostrata subito particolarmente buona grazie al favorevole andamento stagionale. I mesi primaverili sono stati contraddistinti da clima temperato, con precipitazioni scarse e senza stress termici: questo ha favorito una buona condizione fitosanitaria delle uve. A fine maggio si è registrato un repentino abbassamento delle temperature che non ha provocato alcun danno, ma ha portato a un lieve rallentamento nella fenologia della pianta e a una percentuale superiore di fiori non fecondati. Questa fisiopatia ha dato vita a grappoli più spargoli (cioè radi) e quindi più sani. A luglio le temperature sono state elevate, mentre agosto è stato fresco, con moderate precipitazioni: un regime termico variato che ha garantito a tutte le varietà delle caratteristiche aromatiche molto interessanti, ricche d'intensità e complesse. La maturazione tra le diverse parti della bacca (polpa, buccia e vinaccioli) si è svolta con uniformità ed equilibrio, garantendo vini in prospettiva molto longevi.



CARATTERISTICHE DEL TERRITORIO DI PRODUZIONE

PROVENIENZA: Tenuta di Castel Giocondo, Montalcino

ALTIMETRIA: 250/450 metri

SUPERFICIE: 152 ettari

ESPOSIZIONE: Sud, sud-ovest

TIPOLOGIA SUOLO: 1) terreni ricchi di sabbia, ben drenati, discreta presenza di calcio. PH neutro o leggermente alcalino. 2) terreni galestrosi, ricchi di argilla e ben dotati di calcio. Terreni "scuri". PH leggermente alcalino

DENSITÀ IMPIANTI: 5500 piante ad ettaro

ALLEVAMENTO: Cordone speronato e guyot

ETÀ VIGNETO: 15 anni



NOTE TECNICHE

VARIETÀ: Sangiovese 100%

RESA HA: 35 hl/ha

EPOCA VENDEMMIA: Prima settimana di ottobre

CONDUZIONE: Manuale

CONTENITORI FERMENTAZIONE: Inox

TEMPERATURA FERMENTAZIONE: < 30°

GRADI ALCOLICI: 13,5%

DURATA FERMENTAZIONE: 12 giorni

TEMPI DI MACERAZIONE: 32 giorni

FERMENTAZIONE MALOLATTICA: Svolta dopo quella alcolica

CONTENITORI DI AFFINAMENTO: Barriques di rovere francese e botti di rovere di Slavonia

TEMPI DI AFFINAMENTO: 4 anni come da disciplinare, di cui almeno 2 anni tra barriques e botti e 4 mesi di bottiglia

FORMATI DISPONIBILI: 0,375 lt., 0,75 lt., 1,5 lt., 3 lt.



NOTE ORGANOLETTICHE

Alla vista è rosso rubino intenso con riflessi granato sull'unghia. È limpido, brillante e di bella consistenza. Al naso è molto complesso e si apre dapprima con intensi sentori fruttati di mora di rovo, ribes e ciliegia amarena, seguiti da note floreali di viola mammola e speziate di pepe nero, chiodi di garofano, tabacco, cacao, caffè e vaniglia. Nel finale si percepiscono anche sentori minerali (pietra focaia) e balsamici. In bocca è caldo e morbido, di bella freschezza e sapidità, equilibrato e con tannini in bella evidenza. Il finale è lungo e persistente con note fruttate nel retrogusto.

ABBINAMENTO Brasato, filetto di manzo, formaggi stagionati.