

## FRESCOBALDI CASTELGIOCONDO BRUNELLO DI MONTALCINO

PAÍS ITÁLIA

REGIÃO TOSCANA

SUBREGIÃO MONTALCINO

**TINTO | SAFRA 2018**

A Tenuta CastelGiocondo está situada a sudoeste de Montalcino, a uma altitude de cerca de 300 metros, um ponto ideal para a produção de Sangiovese. A vila de CastelGiocondo tem vista para a propriedade histórica dos Frescobaldi em Montalcino: uma antiga fortaleza construída no ano 1100 para defender a estrada que leva do mar para Siena. A propriedade é uma das quatro primeiras a começar a produzir Brunello di Montalcino nos anos 1800, e sua importância histórica é representada no rótulo de CastelGiocondo pela figura de um condottiere, num famoso afresco do artista sienense Simone Martini. A representação do artista mostra Guidoriccio da Fogliano, comandante das tropas de Siena que, em 1323, liderou o ataque ao castelo de Montemassi, um momento histórico que coincidiu com o início da aventura secular da família Frescobaldi no mundo do vinho.



**VARIEDADES:** 100% Sangiovese Grosso

### VINIFICAÇÃO

Os cuidados colocados na vinha, juntamente com as características típicas deste inconfundível terroir, levaram a uma bela colheita. As uvas Sangiovese foram colhidas à mão e, assim que chegaram à adega, foram submetidas a uma seleção escrupulosa. As fermentações ocorreram em tanques de aço inoxidável a temperatura controlada, com bombeamento delicado frequente, especialmente durante os estágios iniciais.

### AMADURECIMENTO

O vinho foi então submetido ao envelhecimento em barricas de carvalho francês e tonéis de carvalho da Eslavônia, onde foi capaz de amadurecer, refinar e equilibrar-se. O Brunello di Montalcino D.O.C.G. 2015 CastelGiocondo fica pronto para chegar ao mercado 5 anos após a colheita e somente após mais refinamentos na garrafa.

### NOTAS DE PROVA

O Brunello di Montalcino D.O.C.G. 2015 CastelGiocondo tem uma cor vermelho rubi profundo. O nariz é expresso com aromas muito claros de cerejas marasquino. Toques de canela, tabaco, hortelã e folhas de chá compõem um perfil aromático muito complexo, onde cada componente alterna sem prevalecer sobre os demais. Na boca é envolvente, com taninos aveludados que dão uma sensação cremosa. O componente alcoólico é equilibrado por uma sensação mineral balsâmica, sávida e fresca. O final é muito longo, típico desse vinho.

### HARMONIZAÇÃO

Aqui podemos acompanhar o clássico cordeiro assado com batatas, ou queijos duros maturados

### VINHO

TEOR ALCOÓLICO 14,5% | SERVIR A TEMPERATURA DE 18°C | VOLUME 750 ML

### DESCRIÇÃO DA LINHA

CASTELGIOCONDO

### DESCRIÇÃO DO PRODUTOR

A história da família Frescobaldi inicia há mais de mil anos e está intimamente ligada à história da Toscana. No auge da Firenze medieval, eles se tornaram tesoureiros da coroa inglesa. Pouco mais tarde, com o florescer do Renascimento, tornaram-se mecenas de grandes obras em Firenze, como a construção da ponte Santa Trinitá e da Basílica Santo Spirito. Há 700 anos, a família Frescobaldi conjuga tradição, experiência e inovação. Sempre foram muito visionários e a frente de seu tempo. Já em 1300, durante o exílio de Dante Alighieri, o amigo e poeta Dino Frescobaldi, o ajudou a reaver os primeiros 7 cantos da Divina Comédia, permitindo assim que ele pudesse terminar a obra. Em 1700, as célebres composições barrocas do musicista Girolano Frescobaldi se difundiram pela Europa. Com essa mesma visão, em 1855 introduziram na Toscana os primeiros vinhedos de castas francesas, até então desconhecidas, entre as quais estavam Cabernet Sauvignon, Merlot, Pinot Noir e Chardonnay. O século 20 foi marcado pelo trabalho de

Vittorio, Ferdinando e Leonardo Frescobaldi, que contribuíram ativamente para elevar a Toscana a uma posição de excelência no cenário vitivinícola. Seu objetivo é que cada vinícola da família possa expressar seu melhor potencial, sua personalidade unico, respeitando a natureza e autenticidade de seu terroir.

CÓDIGO DO PRODUTO  
**FRE01900**

CÓD. DE BARRAS PRODUTO  
**8002366009262**

CAIXA  
**06x 750 ML**

CÓD. DE BARRAS CAIXA  
**8002366926064**



winebrands.com.br | 11 2344 5555 | Rua Visconde de Taunay, 711. Ch Santo Antonio - São Paulo  
Catalogo online: [catalogo.winebrands.com.br](http://catalogo.winebrands.com.br) | Contato: [contato@winebrands.com.br](mailto:contato@winebrands.com.br)  
Instagram: [@winebrandsbr](https://www.instagram.com/winebrandsbr)