

Vinoplevelser

Castel Giocondo Brunello

Tenute di Toscana Distribuzione S.R.L, DOCG



Beliggende i den vestlige del af kommunen Montalcino, mellem 280 meter og 410 meter over havoverfladen, er Castel Giocondo blandt de ældste ejendomme, som producerer Brunello di Montalcino.

Slottets totale jordareal er på 855 ha, fordelt på forskellige agrikulturer: 100 ha med årsafgrøder, 25 ha tilplantet med specielt udvalgte oliventræer, 203 ha med vinstokke, heraf bliver de 143 ha brugt til dyrkningen af Sangiovese.

Jordbunden på de 855 ha er typisk for Montalcino kommunen, nemlig meget varieret. Man kan faktisk finde mergel, limsten og sandsten, udover den ellers så lerede jord. Markerne er rige på ler og kalcium, typisk i de nederst beliggende marker, hvilket er en af faktorerne bag opnåelsen af velstrukturerede vine med en god "krop".

Det tørre og luftige vejr er typisk for Middelhavsområdet med sølle 750 mm regn om året, fordelt på forår og efterår. Ventilationen er gennem hele året konstant, hvilket er godt, da det ikke blot forhindrer tåge og frost, men også hjælper druerne til at modnes under sunde forhold.

Leverandør
Tenute di Toscana
Distribuzione S.R.L

Land
Italien

Område
Toscana

Underområde
Montalcino

Type/Farve
Rødvin

Drue
100% Sangiovese

Fadlagring
Mindst fire år

Dyrkning
Traditionel

Riedel glas
Old World Syrah

Serveringsforslag

Mørkt kød
Lyst kød
Vildt
Oste - milde

Vinifikation

Lagres fire år, heraf mindst to år på slovenske og/eller franske ffade og mindst 4 måneder på flaske.

Smagekommentarer

Duften stiger op fra glasset fyldt med kirsebær, brombær, peber og mineraler. Fyldig smag med en meget diskret sødme i eftersmagen.

Alkohol
14,50%

Proptype
Kork



H.J. HANSEN VIN A/S

GRUNDLAGT 1829



VIN SPECIALISTEN

ALT HVAD DU BEHOVER AT VIDE OM VIN