

# CastelGiocondo, due anime del Brunello di Montalcino

scritto da Redazione Wine Meridian | 4 Marzo 2026



*Marchesi Frescobaldi porta sui mercati internazionali due nuove espressioni della tenuta CastelGiocondo: il Brunello di Montalcino 2021 e la Riserva Ripe al Convento 2020. Due vini complementari, figli di annate diverse, che interpretano con personalità distinta la straordinaria eterogeneità dei suoli e dei microclimi di Montalcino.*

Dalla storica tenuta ilcinese di Marchesi Frescobaldi arrivano sul mercato internazionale CastelGiocondo Brunello di Montalcino 2021 e la Riserva Vigneto Ripe al Convento 2020, pronti per essere degustati. **Due interpretazioni complementari di un territorio straordinario, in grado di restituirne l'anima più autentica attraverso eleganza, profondità e straordinaria vocazione all'evoluzione.**

Provenienti da un'area viticola dalla marcata eterogeneità, questi due vini esprimono dunque ciascuno con la propria personalità, le diverse sfumature di questo territorio unico, in uno scambio costante tra coerenza e interpretazione. **Tenuta CastelGiocondo, vendemmia dopo vendemmia, continua a offrire nuove letture di sé restando fedele alla propria identità.**

La Tenuta occupa una posizione chiave all'interno dell'areale di Montalcino, distinguendosi per la straordinaria varietà di suoli e microclimi che conferiscono complessità e finezza ai vini. **Dal 1989, la famiglia Frescobaldi interpreta questo luogo con una visione che unisce conoscenza storica, innovazione tecnologica e precisione agronomica, valorizzando il Sangiovese nelle sue molteplici espressioni.**

**L'eterogeneità dei suoli – galestro, argille e sabbie gialle plioceniche – insieme a esposizioni prevalentemente sud-occidentali e a un'altitudine media intorno ai 300 metri, contribuisce a definire vini capaci di coniugare struttura, eleganza e capacità di evoluzione. È in questo contesto che nascono CastelGiocondo e Ripe al Convento, due letture dello stesso territorio.**

CastelGiocondo Brunello di Montalcino ne restituisce una visione ampia e sfaccettata, mentre Ripe al Convento, cru della Tenuta, ne rappresenta l'espressione più mirata, profonda e longeva. **CastelGiocondo nasce dall'incontro di vigneti diversi per esposizione e suolo, offrendo una visione corale di Montalcino e della sua complessità.**

Ripe al Convento prende forma da una parcella storica situata nella parte più alta della Tenuta, a 450 metri di altitudine, dove il Sangiovese trova condizioni particolarmente favorevoli per sviluppare concentrazione, finezza ed energia. **Qui, la selezione rigorosa delle uve e il lavoro paziente in cantina accompagnano la costruzione di un Riserva che si distingue per precisione espressiva, struttura e capacità di evoluzione nel tempo. Giunti al termine del rispettivo periodo di**

maturazione, i due vini vengono presentati ai mercati internazionali, pronti per essere degustati.

## **Brunello di Montalcino DOCG CastelGiocondo 2021**

L'annata 2021 è stata caratterizzata da un andamento climatico dinamico: un inverno mite e piovoso, che ha comportato un leggero anticipo del germogliamento, seguito da un improvviso abbassamento delle temperature primaverili, che ha rallentato leggermente la crescita dei germogli. **L'estate, calda e asciutta, accompagnata da significative escursioni termiche, ha garantito uve sane e perfettamente mature al momento della vendemmia.**

Dopo un'attenta selezione, le fermentazioni sono avvenute in acciaio inox a temperatura controllata, con rimontaggi frequenti nelle fasi iniziali. **Il successivo periodo di maturazione in legno e l'affinamento in bottiglia hanno accompagnato il vino verso una definizione armonica.**

Nel calice, CastelGiocondo 2021 si distingue per il suo colore rosso rubino brillante. Al naso emergono note floreali di viola mammola e rosa canina, seguite da richiami di frutti di bosco. **La speziatura è fine e progressiva, con accenni di anice stellato e pepe, mentre il profilo terziario richiama tè, tabacco e caffè, con una lieve chiusura balsamica di liquirizia.** Il sorso è fresco e avvolgente, sostenuto da tannini maturi e ben integrati, e si chiude con una persistenza lunga ed equilibrata.

## **Brunello di Montalcino DOCG Riserva Ripe al Convento 2020**

La vendemmia 2020 è stata caratterizzata da una piovosità piuttosto limitata nei mesi invernali, ma le riserve idriche derivanti dagli ultimi mesi del 2019 hanno consentito di

**affrontare un'estate calda e asciutta, arrivando a una completa maturazione fenolica.** La vendemmia manuale, seguita da una rigorosa selezione in cantina, ha preceduto la fermentazione in acciaio inox e il lungo affinamento in legno, completato da un ulteriore riposo in bottiglia prima dell'uscita sul mercato.

Ripe al Convento 2020 si presenta con un rosso rubino limpido e brillante, con lievi riflessi granato. **Il bouquet è profondo e articolato: piccoli frutti rossi e neri – ribes, mirtillo, marasca – si intrecciano a note floreali, lasciando spazio a un'evoluzione terziaria elegante, con sentori di tabacco, cuoio e spezie dolci come pepe bianco e noce moscata.** Al palato il vino è di grande struttura e armonia, con tannini maturi, compatti e vellutati, e un finale lungo e persistente.

---

## **Punti chiave**

- 1. Frescobaldi è presente a Montalcino con la tenuta CastelGiocondo dal 1989, valorizzando il Sangiovese in tutte le sue espressioni.**
- 2. Due vini, due anime:** il Brunello 2021 offre una visione corale, la Riserva 2020 un'espressione più concentrata e longeva.
- 3. Ripe al Convento nasce a 450 metri di altitudine, nella parcella più alta della tenuta, per struttura e precisione espressiva eccezionali.**
- 4. L'annata 2021 ha prodotto uve sane e mature grazie a un'estate calda con importanti escursioni termiche.**
- 5. La Riserva 2020 si distingue per tannini vellutati, bouquet complesso e un finale lungo e persistente.**

