



Tenuta Frescobaldi Castiglioni

Toscana IGT, Frescobaldi

Le fameux assemblage de Frescobaldi

Beschreibung:

La famille Frescobaldi est une pionnière de la vinification d'assemblages alliant le Sangiovese local à des cépages internationaux. Castiglioni, le plus ancien domaine de la famille, est dans l'air du temps avec son Tenuta Frescobaldi. Avec ses arômes de fruits rouges et noirs, associés à une subtile note boisée, ce vin est idéal pour accompagner les repas en toutes circonstances. Il possède en outre un potentiel de garde remarquable.

Degustationsnotiz:

Rubis compact, s'éclaircissant légèrement vers le disque. Griottes et mûres juteuses dans l'agréable nez, sur des touches d'herbes sauvages, thym et romarin, puis de truffes au chocolat et enfin un peu de crème brûlée. Palais harmonieux, les arômes de baies rouges et noires se développent peu à peu, sur une belle fraîcheur toscane, un peu d'épices méditerranéennes et de vanille; intense et bien équilibré; finale concentrée et persistante avec une minéralité nuancée.

Accompagne idéalement:

Entrées, pâtés maison ou terrines de gibier, sauces brunes aux champignons, mets braisés, volailles à chair rouge (canard ou pintade), steaks, grillades, fromages à pâte mi-dure ou dure (sbrinz ou fromage d'alpage).

Servierempfehlung:

Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.

Pays d'origine: Italie

Sous-région: Divers Toscane

Produzent: Frescobaldi

Elevage: 12 Mois en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 13.5%

A boire: jusqu'en 2034

Cépage(s): Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Sangiovese

Artikelnummer: 0286523

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Tenuta Frescobaldi Castiglioni

Toscana IGT
Frescobaldi

Herkunft:	Italie
Notation:	James Suckling 93/100, Score 18.5/20
Cépage(s):	Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Sangiovese
A boire:	jusqu'en 2034
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	12 Mois en Barrique
Vol. alcool:	13.5%
Servier:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.