

# Tenuta Frescobaldi Castiglioni

Toscana IGT, Frescobaldi

Une vision moderne de l'art de vivre toscan

#### 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 2033

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

Artikelnummer: 0286522

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

### Tenuta Frescobaldi Castiglioni

Toscana IGT Frescobaldi

Herkunft: Italie

**Notation:** James Suckling 92/100, Score 18.5/20

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

Cabernet Sauvignon

A boire: jusqu'en 2033
Weinbau: Traditionnelle
Elevage: 12 Mois en Barrique

**Vol. alcool:** 13.5%

Servier: Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à

être décanté.