



Giramonte Toscana IGT

Castiglioni, Frescobaldi

Cru puissant du plus ancien domaine de Frescobaldi

Beschreibung:

La Tenuta Castiglioni se dresse sur les douces collines du Val di Pesa, sur des sols de pierre et d'argile, idéaux pour la culture de la vigne. Le domaine s'étend le long de l'ancienne voie romaine Via di Castiglioni, qui relie le nord de la Toscane à Rome, la ville éternelle.

Degustationsnotiz:

Rouge pourpre, s'éclaircissant légèrement sur le disque. Les cerises et les mûres se fondent aux notes toastées parfaitement intégrées de vanille, de noisettes grillées de nougat et de massepain. L'attaque tendre fait place à un fruit concentré et incroyablement délicat; c'est un vin ferme, dense et complexe, qui dévoile peu à peu ses diverses composantes gustatives; bien équilibré et avec des tannins présents mais bien intégrés; d'une longueur imposante dans la finale au potentiel de garde rêvé.

Accompagne idéalement:

Des vins de fêtes et de plaisir. A savourer autour d'une bonne table ou simplement devant la cheminée. Tout en finesse à maturité, se marient mieux à des mets plus raffinés. Jeunes et concentrés soutiendront facilement une cuisine plus relevée.

Servierempfehlung:

Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.

Pays d'origine: Italie

Sous-région: Divers Toscane

Produzent: Frescobaldi

Elevage: 16 Mois en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 14.5%

Cépage(s): Merlot, Sangiovese

Artikelnummer: 0286622

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Giramonte Toscana IGT

Castiglioni
Frescobaldi

Herkunft:	Italie
Notation:	James Suckling 93/100, Falstaff 93/100, Score 19.5/20
Cépage(s):	Merlot, Sangiovese
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	16 Mois en Barrique
Vol. alcool:	14.5%
Servier:	Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.