



## Castelgiocondo

Brunello di Montalcino DOCG, Tenuta di Castelgiocondo

Un Brunello plein de noblesse signé Frescobaldi

### **Beschreibung:**

Castelgiocondo appartenait aux quatre domaines viticoles fondateurs qui produisirent pour la première fois le Brunello di Montalcino. Ce roi de la Toscane est une valeur sûre absolue et un excellent vin de garde. Un élevage en barriques tout en douceur lui confère une puissance et une élégance parfaitement harmonieuses.

### **Degustationsnotiz:**

Robe rouge grenat d'intensité moyenne. Beaucoup de fruits rouges, rappelant les prunes et les cerises, mais aussi du caramel et du chocolat au lait. Bouche à la fois très élégante et équilibrée, intensité moyenne typique du millésime avec des tanins très fins ; finale charmante et très persistante.

### **Accompagne idéalement:**

Nous recommandons ce vin pour de la viande braisée, un gigot d'agneau ou de la tagliata de bœuf. Il s'accorde aussi parfaitement avec un civet de chevreuil, du rôti de boeuf aux champignons et un peccorino bien fait.

### **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.

<b>Pays d'origine:</b>	Italie
<b>Sous-région:</b>	Montal
<b>Produzent:</b>	Tenuta di Castelgiocondo
<b>Elevage:</b>	24 Mois en Barrique
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Vol. alcool:</b>	14.5%
<b>A boire:</b>	jusqu'en 2031
<b>Cépage(s):</b>	100% Sangiovese
<b>Artikelnummer:</b>	0328314

# Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

## Castelgiocondo

Brunello di Montalcino DOCG  
Tenuta di Castelgiocondo

**Herkunft:** Italie  
**Notation:** Score 19/20, Antonio Galloni 91/100, Falstaff 92/100, James Suckling 92/100, Parker 91/100  
**Cépage(s):** 100% Sangiovese  
**A boire:** jusqu'en 2031  
**Weinbau:** Traditionnelle  
**Elevage:** 24 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.