

Castelgiocondo

Brunello di Montalcino DOCG, Tenuta di Castelgiocondo, Frescobaldi

3 verres pour le Brunello de Frescobaldi

Beschreibung:

Le Brunello est souvent considéré comme le vin roi de Toscane. Le Castelgiocondo, du domaine historique de la famille Frescobaldi, mérite ce qualificatif à plus d'un titre. C'est également l'avis du Gambero Rosso, qui lui a attribué la note maximale de 3 bicchieri (verres). Le millésime 2016 est un vin rouge parfaitement équilibré et plein de raffinement.

Degustationsnotiz:

Robe rouge grenat. Les fruits rouges se développent progressivement dans le verre: prunes, cerises, confiture d'airelles et un peu de cannelle, puis des notes toastées de pain bien cuit et de chocolat au lait. Très fin et complexe dans la bouche qui révèle maintenant aussi des arômes de framboises et de graines de grenade, velouté et capiteux; belle notes toastées en soutien; finale longue et d'une extrême finesse.

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.

Pays d'origine: Italie
Sous-région: Montal

Produzent: Tenuta di Castelgiocondo **Elevage:** 24 Mois en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 14.5%

A boire: jusqu'en 2032 **Cépage(s):** 100% Sangiovese

Artikelnummer: 0328316

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Castelgiocondo

Brunello di Montalcino DOCG Tenuta di Castelgiocondo

Herkunft: Italie

Notation: Gambero Rosso 3/3, Decanter 97/100, Falstaff

95/100, James Suckling 95/100, Score 18.5/20

Cépage(s):100% SangioveseA boire:jusqu'en 2032Weinbau:TraditionnelleElevage: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.