



Castelgiocondo

Brunello di Montalcino DOCG, Tenuta di Castelgiocondo, Frescobaldi

Le Brunello des Frescobaldi du millésime 5 étoiles

Beschreibung:

Le Castelgiocondo, du domaine historique de la famille Frescobaldi, constitue toujours une valeur sûre. D'autant plus en 2019, car ce millésime a été récompensé de la note suprême de cinq étoiles par le Consorzio del Brunello di Montalcino. Ici le temps est un gage de qualité: ce n'est qu'au bout de deux ans d'élevage sous bois et cinq ans après la récolte qu'un Montalcino DOCG peut être commercialisé.

Degustationsnotiz:

Rouge rubis moyen, s'éclaircissant vers le disque. Nez typique de sangiovese avec des notes de prunes et de cerises rouges, sur des touches de cannelle et de sous-bois, ainsi qu'un peu de croûte de pain et de lavande. La bouche marquée par les fruits rouges est extrêmement veloutée et ouverte, avec une force qui se développe de plus en plus: framboises et fraises mûres, nuances toastées rappelant la douceur des noisettes, tannins ronds et mûrs; la finale longue et fraîche promet un très bon potentiel de garde.

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 2035

Cépage(s): 100% Sangiovese

Artikelnummer: 0328319

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Castelgiocondo

Brunello di Montalcino DOCG
Tenuta di Castelgiocondo

Herkunft:	Italie
Notation:	James Suckling 95/100, Score 19/20
Cépage(s):	100% Sangiovese
A boire:	jusqu'en 2035
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.