



Castelgiocondo Riserva

Brunello di Montalcino DOCG, Tenuta di Castelgiocondo

Un Riserva limité

Beschreibung:

Produit par l'éminent domaine Castelgiocondo dans le Brunello, le Ripe al Convento est bien plus qu'un vin: c'est une véritable oeuvre d'art toscane. Par son élégance et sa finesse remarquables, il incarne la passion et l'héritage de la famille Frescobaldi. Issu de la plus haute colline du domaine, il charme par sa profondeur aromatique et son caractère singulier. Ce véritable joyau a conquis tous les coeurs en offrant des moments de plaisir inoubliables.

Degustationsnotiz:

Rouge rubis clair, belle intensité, disque qui tend vers le grenat. Bouquet élégant, profondément complexe; les senteurs de prune à maturité, de raisinet et de mûre sont en harmonie avec les notes vanillées et balsamiques qui proviennent de l'élevage en barrique. En bouche, il est séduisant, exprimant fortement les petits fruits rouges, avec beaucoup de chaleur; superbe, la fraîcheur typique du Sangiovese confère une nouvelle dimension à cette «Riserva»; tanins veloutés, puissance formidable jusque dans la finale à la longue persistance aromatique. Un Brunello Riserva puissant, au potentiel superbe!

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
Vol. alcool:	14.0%
A boire:	jusqu'en 2026
Cépage(s):	100% Sangiovese
Artikelnummer:	0349005

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Castelgiocondo Riserva

Brunello di Montalcino DOCG
Tenuta di Castelgiocondo

Herkunft: Italie
Notation: Wine Enthusiast 94/100, James Suckling 95/100,
Parker 92/100, Score 19/20
Cépage(s): 100% Sangiovese
A boire: jusqu'en 2026
Vol. alcool: 14.0%
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.