



Ripe al Convento

di Castelgiocondo Riserva, Brunello di Montalcino DOCG, Frescobaldi

Un Riserva produit par l'éminent domaine Castelgiocondo

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:

Grenat dense, s'éclaircissant vers le disque. Délicieux nez de Brunello avec beaucoup de densité et de complexité, gelée de framboise et prunes mûres, épices rappelant une boîte à cigares, caramel et moka. Très velouté et tendre au palais, les arômes de fruits rouges remplissent magnifiquement la bouche, sur des tannins mûrs et de jolies notes toastées, persistance aromatique bien au-delà du milieu de bouche; finale serrée d'une excellente longueur.

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:	Brunello di Montalcino DOCG
Elevage:	24 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.5%
A boire:	jusqu'en 2035
Cépage(s):	100% Sangiovese
Artikelnummer:	0349014

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Ripe al Convento

di Castelgiocondo Riserva
Brunello di Montalcino DOCG

Herkunft:	Italie
Notation:	Score 19/20, James Suckling 94/100, Parker 92/100, Wine Spectator 90/100
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.