



Ripe al Convento

di Castelgiocondo Riserva, Brunello di Montalcino DOCG, Frescobaldi

Le vin roi de Toscane

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

Vol. alcool: 15.0%

Artikelnummer: 0349016

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Ripe al Convento

di Castelgiocondo Riserva
Brunello di Montalcino DOCG

Herkunft:	Italie
Notation:	Decanter 100/100, James Suckling 97/100, Score 19.5/20
Vol. alcool:	15.0%
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.