



2012 Ripe al Convento

di Castelgiocondo Riserva, Brunello di Montalcino DOCG, Frescobaldi

Note de dégustation:

Beau rouge rubis profondément brillant. Nez intense et complexe où les arômes s'entremêlent lentement, avec d'abord de la prune et des petits fruits rouges et noirs comme la mûre et le cassis pour finir sur des épices et de l'encens. En bouche, il est opulent et engageant, riche en tanins soyeux avec un équilibre entre acidité et saveur.

Accompagne idéale:

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.

Conseils de service:

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
Région:	Toscane
Sous-région:	Montalcino
Producteur:	Frescobaldi
Notation(s):	James Suckling 95/100
Elevage:	24 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.5 %
Apogée:	Malgré un potentiel de garde de 10 à 20 ans, voire plus, peuvent déjà se savourer sur la jeunesse.
Cépage(s):	100% Sangiovese
Référence:	0349012

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Ripe al Convento

di Castelgiocondo Riserva
Brunello di Montalcino DOCG
Frescobaldi

Origine:	Italie
Notation(s):	James Suckling 95/100
Cépage(s):	100% Sangiovese
Apogée:	Malgré un potentiel de garde de 10 à 20 ans, voire plus, peuvent déjà se savourer sur la jeunesse.
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	24 Mois en Barrique
Vol. alcool:	14.5 %
Service:	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.