



2016 Tenuta Frescobaldi di Castiglioni

Toscana IGT, Frescobaldi

L'interprétation moderne d'un vin rouge toscan

Description:

Le plus ancien domaine de la famille Frescobaldi, Tenuta Castiglioni, se situe sur la commune de Montespertoli. L'assemblage de cépages internationaux et de Sangiovese, caractéristique de la région, séduit par son charme typiquement toscan. Un vin fantastique pour accompagner un repas, à boire tout de suite ou à garder pour plus tard.

Note de dégustation:

Rouge rubis profond aux accents violets marqués. Bouquet riche et dense de cerises noires et de mûres, avec également de la gelée de sureau, et pour finir quelques notes de graphite et de cacao. Attaque douce au fruité dense, merveilleusement fin et concentré, arômes de framboise et de chocolat, puis de la vanille ; les tanins sont très fins, et la finale persistante.

Accompagne idéale:

Entrées, pâtés maison ou terrines de gibier, sauces brunes aux champignons, mets braisés, volailles à chair rouge (canard ou pintade), steaks, grillades, fromages à pâte mi-dure ou dure (sbrinz ou fromage d'alpage).

Conseils de service:

Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.

Pays d'origine:	Italie
Région:	Toscane
Sous-région:	Divers Toscane
Producteur:	Frescobaldi
Notation(s):	James Suckling 92/100, Parker 91/100, Score 18.5/20
Elevage:	12 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.0 %
Apogée:	jusqu'en 2027
Cépage(s):	Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Sangiovese
Référence:	0286516

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Tenuta Frescobaldi di Castiglioni

Toscana IGT
Frescobaldi

Origine:	Italie
Notation(s):	James Suckling 92/100, Parker 91/100, Score 18.5/20
Cépage(s):	Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Sangiovese
Apogée:	jusqu'en 2027
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	12 Mois en Barrique
Vol. alcool:	13.0 %
Service:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.