2017 Giramonte Toscana IGT

Castiglioni, Frescobaldi

Cru puissant du plus ancien domaine de Frescobaldi

Description:
La Tenuta Castiglioni se dresse sur les douces collines du Val di Pesa, sur des sols de pierre et d'argile, idéaux pour la culture de la vigne. Le domaine s'étend le long de l'ancienne voie romaine Via di Castiglioni, qui relie le nord de la Toscane à Rome, la ville éternelle.
Note de dégustation:
Rouge rubis impénétrable, centre presque noir. Un nez gourmand aux notes de de myrtilles et de mûres, mais également de cèdre et de chocolat crémant, sur un soupçon de tabac. La texture veloutée s'empare magnifiquement du palais, avec des arômes de prunes et de cerises noires, ainsi que des nuances de vanille tendre et de moka, très puissant et étoffé, avec une belle fraîcheur; il développe continuellement de nouvelles facettes jusque dans la longue finale. Magnifiquement réussi.
Accompagne idéale:
Des vins de fêtes et de plaisir. A savourer autour d'une bonne table ou simplement devant la cheminée. Tout en finesse à maturité, se marient mieux à des mets plus raffinés. Jeunes et concentrés soutiendront facilement une cuisine plus relevée.
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:	Divers Toscane
Producteur:	Frescobaldi
Notation(s):	Score 19/20, Falstaff 93/100
Elevage:	16 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.0 %
Apogée:	jusqu'en 2033
Cépage(s):	Merlot, Sangiovese
Référence:	0286617

MÖVENPICK
VINS

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Giramonte Toscana IGT

Castiglioni
Frescobaldi

Origine:	Italie
Notation(s):	Score 19/20, Falstaff 93/100
Cépage(s):	Merlot, Sangiovese
Apogée:	jusqu'en 2033
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	16 Mois en Barrique
Vol. alcool:	14.0 %
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.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch