2019 Ripe al Convento

di Castelgiocondo Riserva, Brunello di Montalcino DOCG, Frescobaldi

Le vin roi de Toscane

Description:
Située au sud-ouest de Montalcino, à une altitude de 300 mètres, la Tenuta Castelgiocondo constitue un terroir idéal pour le Sangiovese. Le domaine appartient à la famille toscane des Frescobaldi. Le Ripe al Convento Riserva est issu de la plus haute colline du domaine et présente une expressivité à la fois pleine de raffinement et de noblesse. Il est souvent considéré comme le vin roi de Toscane.

Note de dégustation:
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 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):	Score 19.5/20
Vol. alcool:	15.0 %
Cépage(s):	
Référence:	0349019

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

MÖVENPICK
VINS

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):	Score 19.5/20
Cépage(s):	
Vol. alcool:	15.0 %
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